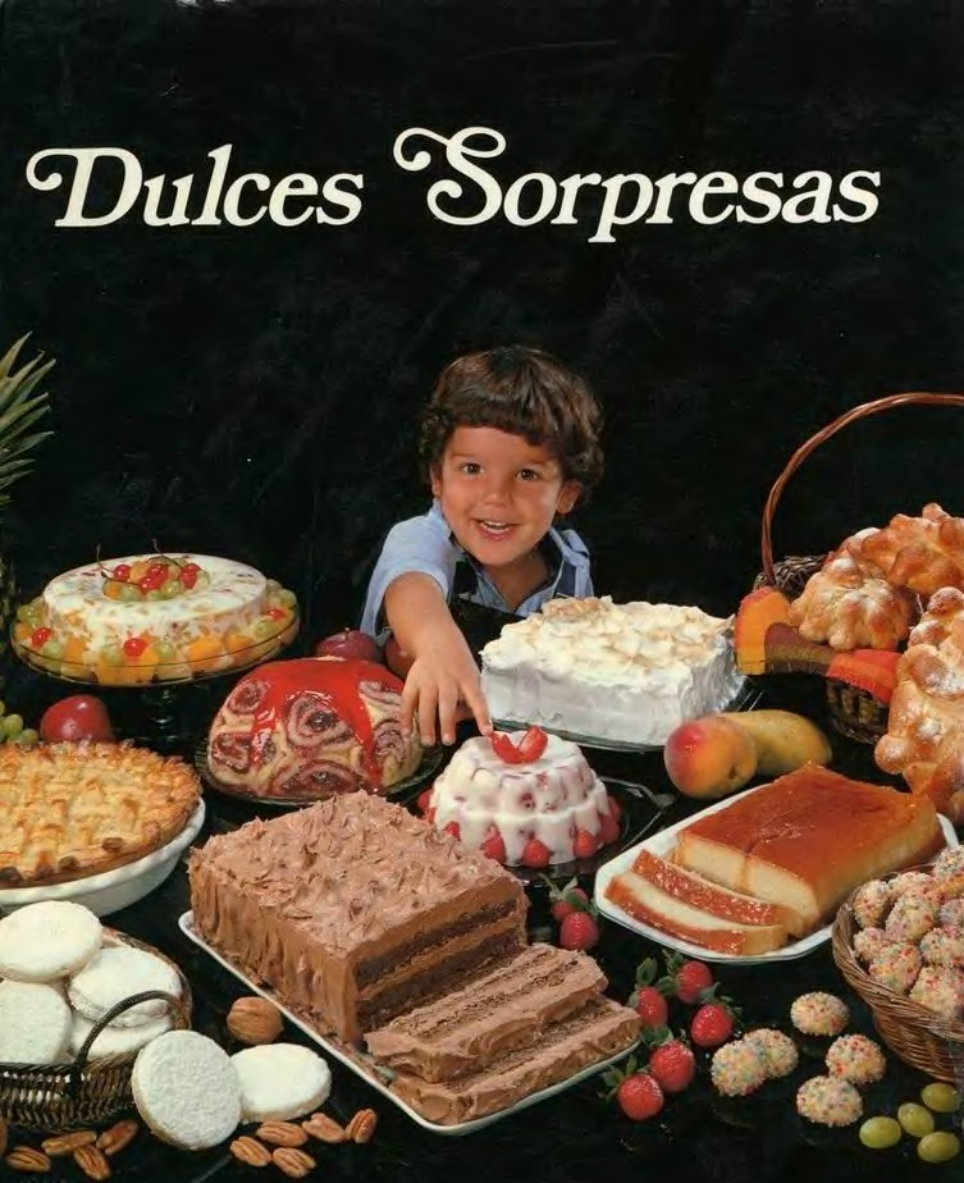
Dulces Sorpresas



Recetario de Postres LA LECHERA Nestlé

Dulces Sorpresas

Recetario de Postres

LA LECHERA

Nestlé

Crema de Almendras

(8 porciones)

1 cucharada de fécula de maíz
5 yemas, batidas ligeramente
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de agua
1 limón, la cáscara
100 g de almendra, pelada, tostada y molida
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de cognac o brandy

Disuelva la fécula de maíz en un poco de agua, y mezcle con las yemas.

Aparte, ponga al fuego la leche condensada junto con el agua y la cáscara de limón. Mueva constantemente. Retire del fuego antes de hervir. Vierta sobre las yemas mezclando al mismo tiempo. Cueza a Baño María hasta que la crema espese. Retire del fuego y añada las almendras, la mantequilla y el brandy. Mezcle bien. Refrigere y sirva

Soletas Envinadas

(10 porciones)

250 g de ciruelas pasas
100 g de azúcar
1 taza de agua

Ponga al fuego las ciruelas junto con el azúcar y el agua.

Deje hervir hasta que tome punto de miel. Reserve.

Crema:

1 1/2 latas de leche condensada **La Lechera**
Miel de las ciruelas
4 yemas, batidas ligeramente
100 g de almendra pelada, tostada y molida
24 soletas
2 copas de jerez

Ponga al fuego la leche condensada junto con la miel de las ciruelas. Cuando suelte el hervor, retire del fuego y añada las yemas mezclando bien. Ponga nuevamente sobre el fuego e incorpore la almendra, deje que la crema espese.
Retire del fuego. En copas coloque una capa de soletas rociadas con parte del jerez. Cubra con la mitad de la crema. Ponga otra capa de soletas rociadas con el resto del jerez y toda la crema. Decore las copas con las ciruelas deshuesadas y partidas a la mitad

Envinado de Limón

(8-10 porciones)

2 latas de Media Crema Nestlé
50 g de azúcar glass
1 cucharada de vainilla
8 limones, el jugo
1 lata de leche condensada **La Lechera**
35 soletas
1/4 taza de vino blanco

Bata la Media Crema con el azúcar glass y la vainilla hasta incorporar bien. Añada el jugo de limón y siga batiendo hasta que esponje. Agregue la leche condensada mezclando bien. Aparte impregne las soletas con el vino blanco. Cubra con ellas un molde de panqué previamente engrasado. Añada la crema y cubra con soletas. Refrigere de 3 a 4 horas. Sumerja el molde en agua hirviendo, durante unos segundos. Desmolde sobre un platón. Refrigere hasta el momento de servir

Dulce Fiesta

(10 porciones)

10 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de leche, tibia
1 cucharadita de fécula de maiz
1/4 taza de brandy
1 taza de bombones, partidos en cuadritos
1 frasco chico de cerezas rojas, picadas
1 taza de duraznos en almíbar, picados

Bata las yemas con la leche condensada hasta que espesen. Caliente a Baño María y añada la fécula de maíz disuelta en la leche tibia. Mueva constantemente hasta que espese. Retire del fuego y añada el brandy. Deje enfriar. Agregue los bombones y las frutas. Sirva en copas individuales. Refrigere hasta el momento de servir

Confiteria

	PAGINA
DULCES DE DATIL Y CIRUELA PASA	109
CUADRITOS DE COCO	109
MENTAS	109
CHICLOSOS ENVINADOS	111
BOMBONCITOS	111
CORONITAS NESTLÉ	111
BOMBONES DE ALMENDRA	113
BOLITAS DE NARANJA	113
NUECES NESTLÉ	113

Dulces de Dátil y Ciruela Pasa

(80 piezas)

250 g de nuez, molida
1/2 taza de leche condensada **La Lechera**
Color vegetal verde y rojo, lo necesario
500 g de dátil, deshuesados
500 g de ciruelas pasa, deshuesadas
Azúcar, la necesaria
80 capacillos de colores

Mezcle la nuez con la leche condensada hasta formar una pasta. Divida la pasta en 2 y pinte una con color verde y otra con rojo.
Rellene los dátiles y las ciruelas con esta pasta. Revuélquelos en azúcar y colóquelos en capacillos de colores

Cuadritos de Coco

(15 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de coco, rallado
1 taza de dátiles, deshuesados y picados
1 taza de nueces, picadas
Papel encerado, el necesario

HORNO PRECALENTADO A 150°C

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes. Aparte, engrase un molde rectangular, cubra el fondo y las paredes con papel encerado y vuelva a engrasar.
Vacíe la pasta en el molde. Extiéndala y hornee por 40 ó 50 minutos o hasta que el dulce esté firme.
Saque del horno, desmolde, retire el papel encerado y deje enfriar. Corte en cuadritos y sirva

Mentas

(60 piezas)

3 tazas de azúcar glass
1/2 lata de leche condensada **La Lechera**
50 g de mantequilla
1 cucharadita de esencia de menta
1/2 cucharadita de color vegetal, verde
1/4 cucharadita de sal

Mezcle todos los ingredientes hasta tener una pasta homogénea. Extienda la masa con el rodillo, espolvoreando más azúcar glass.
Corte figuras a su gusto. Conserve las mentas en un recipiente herméticamente cerrado

Chiclosos Envinados

(40 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 yemas, batidas
1 taza de almendra, pelada y molida
1/2 taza de piñones
1 cucharadita de vainilla
1 copa de jerez seco
Azúcar, la necesaria

Mezcle la leche condensada con las yemas, la almendra, los piñones y la vainilla.
Ponga al fuego, moviendo constantemente hasta que se vea el fondo del cazo.
Añada el jerez y deje al fuego unos minutos más. Retire del fuego y deje enfriar. Forme bolitas del tamaño de una nuez. Presione cada una con un tenedor, hasta extenderlos.
Espolvoree con azúcar

Bomboncitos

(45 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
12 cerezas
8 soletas, molidas
3 cucharadas de licor de café
3 cucharadas de brandy
3 tablillas de chocolate semi-amargo, rallado
Papel de colores, el necesario

Ponga al fuego la leche condensada con las cerezas, las soletas, el licor de café, el brandy y el chocolate rallado. Caliente, moviendo constantemente, hasta que la mezcla se desprenda de la cazuela.
Retire del fuego y refrigere durante una hora.
Forme bolitas del tamaño de una nuez y envuelva en papel de colores

Coronitas Nestlé

(25-30 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/2 taza de agua
3/4 taza de almendra, pelada y molida
1 taza de coco, rallado
2 yemas, batidas
Azúcar, la necesaria
1 limón cubierto
4 cerezas rojas

Ponga al fuego la leche condensada con el agua, la almendra y el coco. Deje hervir, moviendo constantemente hasta que se vea el fondo del cazo. Retire del fuego; añada las yemas, mezclando rápidamente. Caliente nuevamente, unos minutos más. Retire del fuego y deje enfriar, sin dejar de mover.
Tome porciones de la mezcla del tamaño de una nuez y haga palitos de 8 cm de largo, una los extremos formando rosquitas. Espolvoree con azúcar y decore con una tirita de limón y un trocito de cereza. Deje secar hasta que endurezca un poco

Pastel de Calabacitas

(10 a 12 porciones)

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
4 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
250 g de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 k de calabacitas, ralladas en crudo
50 g de pasitas
2 tazas de crema Chantilly
1 naranja cubierta
1 limón cubierto

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar. Agregue los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Añada la leche condensada, la harina cernida con el polvo para hornear y por último, las calabacitas y las pasitas. Incorpore suavemente, sin batir. Vacíe la mezcla en dos moldes redondos, engrasados y enharinados. Hornee de 35 a 40 minutos.
Saque, deje enfriar y desmolde. Forme el pastel poniendo entre las 2 capas la mitad de la crema chantilly. Cubra con la crema restante y adorne con trocitos de corteza de naranja y de limón

Panquecitos de Pasas

(20 piezas)

250 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 huevos
300 g de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
100 g de pasitas
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de ron

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Incorpore la leche condensada y los huevos, uno a uno, bata hasta que quede bien mezclado. Agregue la harina cernida con el polvo para hornear y por último, las pasitas, la vainilla y el ron.
Coloque una cucharada de masa en moldecitos individuales para panqués, engrasados y enharinados. Hornee 20 minutos

Bombones de Almendra

(30 piezas)

100 g de almendra, pelada, tostada y molida
5 cucharadas de leche condensada **La Lechera**
50 g de azúcar glass, cernida
30 cerezas
1/2 taza de brandy
150 g de chocolate de leche, rallado
1 cucharada de manteca de cacao (opcional)
8 almendras, peladas, tostadas y cortadas en tiritas
30 capacillos de colores

Mezcle la almendra con la leche condensada y el azúcar glass. Tome porciones de la pasta y forme bolitas, rellene con una cereza, previamente macerada en el brandy. Aparte, derrita a Baño María el chocolate y la manteca de cacao. Retire del fuego y sumerja cada bombón prendido con un palillo. Deje que se enfríen sobre una rejilla y adorne con una tirita de almendra. Refrigere hasta que endurezcan. Ya para servir, coloque en capacillos de colores.

NOTA: Pele la almendra remojándola en agua caliente hasta que se desprenda la cáscara

Bolitas de Naranja

(40 piezas)

1 k de zanahorias, peladas y ralladas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharada de ralladura de naranja
3/4 taza de jugo de naranja
Azúcar, la necesaria
40 capacillos de colores

Exprima el jugo a la zanahoria rallada y mezcle la pulpa con la leche condensada, la ralladura y el jugo de naranja. Ponga al fuego y sin dejar de mover, deje que espese y reseque. Retire del fuego y deje enfriar. Tome porciones de la pasta y forme bolitas del tamaño de una nuez. Páselas por azúcar y coloque en capacillos de colores

Nueces Nestlé

(60 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 1/2 tazas de azúcar glass
3 tazas de nuez, molida
1/4 taza de canela molida
15 cerezas, cortadas en 4

Mezcle la leche condensada con el azúcar y la nuez hasta obtener una pasta. Tome porciones de la masa y forme bolitas del tamaño de una nuez. Revuélquelas en la canela y decore con un trocito de cereza

Postres Tradicionales Nestlé

	PAGINA
MANZANAS CON CAMISA	117
VOLTEADO DE PIÑA	117
CARLOTA DE PIÑA	119
CARLOTA DE CAFE	119
FLAN DE LECHERA	121
BORRACHITOS NESTLÉ	121
ROSCA DE REYES	123
PAN DE MUERTO	125
YEMITAS NESTLÉ	127
TAMALES DE HARINA DE ARROZ	127
PASTEL DE NAVIDAD	129

	PAGINA
MANZANAS CON CAMISA	117
VOLTEADO DE PIÑA	117
CARLOTA DE PIÑA	119
CARLOTA DE CAFE	119
FLAN DE LECHERA	121
BORRACHITOS NESTLÉ	121
ROSCA DE REYES	123
PAN DE MUERTO	125
YEMITAS NESTLÉ	127
TAMALES DE HARINA DE ARROZ	127
PASTEL DE NAVIDAD	129

Manzanas con Camisa

(6 porciones)

3 tazas de harina
200 g de mantequilla
1/2 taza de leche condensada **La Lechera**
1/4 cucharadita de sal
1/4 taza de agua
6 manzanas medianas
3 cucharadas de mantequilla
1/2 taza de azúcar
Canela molida, la necesaria
1 huevo batido, para barnizar
6 cerezas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Cierna la harina sobre la mesa. Forme un hueco en el centro y añada la mantequilla, la leche condensada y la sal. Mezcle los ingredientes con una raspa, agregando el agua poco a poco, hasta formar una pasta suave y tersa.
Refrigere 20 minutos. Mientras, pele las manzanas y sáqueles el centro. En ese hueco ponga a cada una un poco de mantequilla, una cucharadita de azúcar y un poco de canela.
Divida la pasta en 6 partes y extienda cada una con el rodillo, hasta tener 1 cm de grueso.
Forre las manzanas con la pasta y barnícelas con huevo. Adorne con cerezas.
Meta al horno en charolas engrasadas, durante 45 minutos. Puede servir las manzanas calientes o frías, bañadas con la leche condensada restante

Volteado de Piña

(8-10 porciones)

300 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar
3 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de almíbar de la piña
150 g de azúcar mascabado
8 rebanadas de piña en almíbar
8 cerezas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Agregue el azúcar, los huevos, uno a uno, y la leche condensada. Añada la harina cernida con el polvo para hornear, revolviendo suavemente. Alterne con el almíbar.
Engrase con suficiente mantequilla un molde de 30 cm de diámetro y cubra el fondo con el azúcar mascabado. Acomode las rebanadas de piña, en los huecos de éstas, las cerezas. Vacíe la masa al molde. Hornee de 45 a 60 minutos.
Saque y desmolde enseguida

Yemitas Nestlé

(20 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 cucharadas de agua
10 yemas
1 lata de Media Crema Nestlé
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de canela molida
Papel de china o capacillos de diferentes colores

En una cacerola, ponga a fuego suave la leche condensada, el agua, las yemas y la Media Crema. Mueva constantemente hasta que tome punto, aproximadamente de 35 a 45 minutos, es decir, que al dejar caer una gota en un poco de agua fría, ésta flote.
Vacíe la pasta a una charola engrasada hasta que se enfríe. Humedézcase las manos y forme pequeñas bolitas. Páselas por el azúcar y la canela mezclados.
Envuelva cada yemita en trozos de papel de china o colóquelas sobre capacillos

Tamales de Harina de Arroz

(25 piezas)

200 g de mantequilla
7 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de harina de arroz
1 cucharada de polvo para hornear
1 manojo de hojas para tamal, lavadas y remojadas
100 g de ate, cortado en tiritas

Acreme la mantequilla junto con las yemas. Cuando doble su volumen incorpore la leche condensada. Continúe batiendo. Añada la harina cernida con el polvo para hornear, mezcle bien y deje reposar 10 minutos.
Distribuya 1 cucharada de pasta sobre cada hoja de tamal y ponga en el centro una rajita de ate. Doble los tamales y acomódelos en una vaporera. Cueza durante 45 minutos, o hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja

Flan de Lechera

(6-8 porciones)

3/4 taza de azúcar
4 huevos
1 taza de leche
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharadita de vainilla

Vierta el azúcar en un molde para flan. Ponga al fuego y caliente hasta que adquiera color caramelo. Ladee el molde para cubrir las paredes y deje enfriar. Mientras tanto, licúe los huevos con la leche, la leche condensada y la vainilla.
Vacíe la preparación al molde con el caramelo. Tape. Ponga el flan sobre la estufa a Baño María durante 1 1/2 ó 2 horas. (O en la olla express de 15 a 25 minutos). Destape el flan, introduzca la punta de un tenedor y cuando éste salga limpio, el flan estará listo. Refrigere y desmolde. Para variar el sabor del flan, agregue una cucharadita de esencia de nuez, almendra o una rajita de canela

Borrachitos Nestlé

(32 piezas)

250 g de mantequilla
6 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 1/4 tazas de harina
2/3 taza de fécula de maíz
4 cucharaditas de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Agregue los huevos, uno a uno, y la leche condensada. Bata hasta incorporar perfectamente los ingredientes. Agregue la harina, cernida con la fécula de maíz y el polvo para hornear. Mezcle bien. Vacíe la pasta en moldecitos individuales, engrasados y enharinados. Meta al horno durante 30 ó 35 minutos. Al sacarlos, desmóldelos y báñelos con el siguiente jarabe.

JARABE:

3 tazas de agua
2 tazas de azúcar
2 naranjas, la cáscara
4 rajas de canela
2 clavos de olor
1/2 taza de brandy

Ponga al fuego todos los ingredientes, excepto el brandy, deje hervir 5 minutos. Retire del fuego y añada el brandy

Rosca de Reyes

(24 porciones)

30 g ó 4 sobres de levadura
5 tazas de harina
200 g de mantequilla
4 huevos
8 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de agua de azahar
1 taza de frutas cubiertas, picadas
2 muñequitos de plástico
1 huevo batido, para barnizar

ADORNO:

2 higos cubiertos, cortados en rajitas
10 cerezas, partidas a la mitad
2 naranjas cubiertas, cortadas en rajitas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Disuelva la levadura en un poco de agua tibia, agregue 2 cucharadas de harina y deje reposar hasta que esponje y doble su volumen. Aparte, cierna la harina sobre una mesa. Forme un hueco en el centro y agregue la mitad de la mantequilla, los huevos, las yemas, la leche condensada, la sal, el agua de azahar y la preparación de levadura. Integre todos los ingredientes con las manos, hasta formar una pasta. Amásela y golpéela contra la mesa, incorporando el resto de la mantequilla, hasta que quede suave y tersa.
Ponga la masa en una cacerola engrasada y deje reposar en un lugar tibio, hasta que esponje y aumente su volumen.

Extienda la masa con el rodillo formando una tira de unos 75 × 20 cm. Esparza los muñequitos y las frutas, enrolle a lo largo y ponga en una charola engrasada y enharinada, dando forma de rosca. Deje reposar en un lugar tibio hasta que vuelva a subir, y antes de meter al horno barnice con huevo batido, espolvoree con azúcar y decore con las frutas.

Hornee 30 minutos, o hasta que tome un ligero color dorado

Pan de Muerto

(6 porciones)

30 g ó 4 sobres de levadura
1/4 taza de agua tibia
6 tazas de harina
5 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
5 yemas
250 g de mantequilla
2 cucharadas de agua de azahar
2 huevos, para barnizar
1/4 taza de azúcar granulada, para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

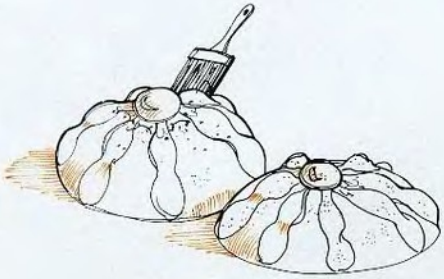
Disuelva la levadura en el agua tibia, agregue 1/2 taza de harina, forme una pastita y deje reposar 15 minutos.

Cierna la harina restante sobre una mesa o tabla de amasar, y forme un hueco en el centro. Agregue los huevos, la leche condensada, las yemas, la mantequilla y el agua de azahar.

Mezcle con las manos, añadiendo la masa de levadura que dejó en reposo.

Siga amasando hasta que se despegue de la mesa.

Vacíe en un molde ligeramente engrasado y deje reposar 2 horas, aproximadamente, hasta que suba al doble. Divida la masa en 4 partes y corte una pequeña porción de cada una, para los adornos. Adorne con porciones de masa en forma de "lágrimas" y "suspiros". Deje nuevamente reposar en un lugar tibio, hasta que doble el volumen. Barnice con huevo y espolvoree con azúcar. Hornee de 25 a 30 minutos, o hasta que dore ligeramente



Carlota de Piña

(8-10 porciones)

7 g ó 1 sobre de grenetina
3 cucharadas de agua
250 g de mantequilla
2 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 lata de piña en almíbar
1/4 taza de almíbar de la piña
2 cucharadas de ron
30 soletas

Disuelva la grenetina en el agua y caliente a Baño María. Mezcle la mantequilla, las yemas, la leche condensada y la grenetina. Bata hasta tener una mezcla consistente.
Ya sin batir, añada 3 rebanadas de piña licuadas con el almíbar de piña y el ron. Aparte, engrase un molde redondo de 22 cm de diámetro, aproximadamente. Coloque en el fondo un poco de crema y cubra con las soletas, incluyendo las paredes del molde. Agregue más crema, soletas, crema, hasta terminar con soletas. Refrigere de 2 a 3 horas. Desmolde y decore con las rebanadas de piña sobrantes

Carlota de Café

(10 porciones)

250 g de mantequilla
4 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 cucharadas de Nescafé
1 cucharadita de vainilla
7 g ó 1 sobre de grenetina
2 cucharadas de agua fría
25 soletas
150 g de nuez, picada

En el tazón de la batidora mezcle la mantequilla, las yemas, la leche condensada, el Nescafé diluido en una cucharada de agua y la vainilla. Bata hasta integrar todos los ingredientes. Aparte, disuelva la grenetina en el agua y caliente a Baño María. Añada la grenetina a lo que batió. En un molde refractario previamente engrasado ponga una capa de crema y sobre ella acomode algunas soletas. Cubra con soletas las paredes del molde. Vacíe la crema sobrante y ponga las soletas restantes. Refrigere de 2 a 3 horas. Sumerja el molde en agua caliente y desmolde. Empareje la crema y decore con la nuez

Pastel de Navidad

(10-12 porciones)

2 tazas de harina
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de nuez moscada, molida
2 cucharadas de Nescafé
1 1/2 tazas de frutas cubiertas picadas (piña, cereza, acitrón, naranja, limones, higos, etc.)
1 taza de nuez, picada
1 taza de pasitas
2 huevos
100 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de puré de manzana
1 cucharada de miel o jarabe de maple

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Cierna una taza de harina con el bicarbonato, la nuez moscada y el Nescafé. Cierna la otra parte de harina sobre las frutas picadas, nueces y pasitas.

Aparte, bata los huevos, agregue la mantequilla derretida y la leche condensada. Incorpore a ésto, los 2 cernidos, el puré de manzana y la miel.

Mezcle perfectamente.

Vacíe a un molde engrasado y enharinado y hornee por una hora. Deje enfriar y desmolde.

Bañe con el siguiente jarabe:

JARABE:
3/4 de taza de agua
1/2 taza de azúcar
1 raja de canela
1 clavo de olor
1/4 taza de brandy

En una cacerola con el agua, ponga a hervir el azúcar, la canela y el clavo de olor. Deje 5 minutos sobre la lumbre. Retire del fuego y añada el brandy. Cuele antes de usar

NOTA: Este pastel se puede preparar con un mes de anticipación, envolviendo en papel aluminio y rociando cada semana con el jarabe.

Recetas Básicas

BIZCOCHO 133
PASTA PARA PAY 133
PASTA DE GALLETA PARA PAY 133
JARABE PARA ENVINAR 135
MERENGUE 135
CREMA CHANTILLY 135

Pastel de Plátano

(6 a 8 porciones)

3/4 taza de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 huevos
1/4 taza de leche
3 tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
1 lata de Media Crema Nestlé
1 cucharadita de bicarbonato
1 limón, el jugo
3 plátanos
1 cucharadita de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Agregue la leche condensada, los huevos y la leche; baje la velocidad de la batidora e incorpore la harina cernida con el polvo para hornear. Aparte, en un recipiente, vacíe la Media Crema y póngala al fuego con el bicarbonato. Caliente unos segundos, vacíe a la mezcla anterior y agregue el jugo de limón, los plátanos molidos y la vainilla. Bata un poco y vacíe a un molde engrasado y enharinado. Hornee durante 40 minutos. Desmolde y decore a su gusto

Pastel de Naranja

(10 porciones)

150 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 huevos
2 tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
2 cucharadas de raspadura de naranja

ENVINADO:

1/2 taza de azúcar
1 taza de jugo de naranja
4 cucharadas de licor de naranja

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Acreme la mantequilla; agregue la leche condensada y los huevos y bata hasta integrar bien. Añada la harina cernida con el polvo para hornear y por último, la raspadura de naranja. Revuelva suavemente.
Vacíe la pasta en un molde cuadrado, engrasado y enharinado.
Hornee de 30 a 45 minutos. Saque del horno y desmolde de inmediato.
Aparte, mezcle los ingredientes del envinado y caliente hasta que se desbarate el azúcar.

Bañe el pastel con el envinado. Deje enfriar y sirva. Decore a su gusto

LA LECHERA
leche semidescremada condensada azucarada
Nestlé

Bizcocho

6 yemas
1/2 taza de azúcar
1 taza de harina
6 claras

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Mezcle las yemas con la mitad del azúcar y bata hasta que adquieran punto de cordón. Ya sin batir, añada la harina. Mezcle bien. Aparte, bata las claras a punto de turrón y añada el azúcar restante. Junte las 2 mezclas en forma envolvente y vacíe a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornee por 20 minutos. Deje enfriar y desmolde. Este pan sirve como base de varios pasteles y debe envinarse.

Pasta para Pay

1/2 taza de harina
100 g de mantequilla
1 cucharadita de azúcar
1 yema
3 cucharadas de agua helada

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Sobre una mesa, cierna la harina. Forme un hueco en el centro y añada los demás ingredientes. Mezcle con raspa o con 2 tenedores hasta formar una pasta suave y tersa Extienda la masa con el rodillo y cubra un molde grande de pay. Pique la pasta con un tenedor y hornee de 15 a 20 minutos.
Cantidad suficiente para una concha de pay.

Pasta de Galleta para Pay

30 galletas María, molidas
1 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de canela, molida
100 g de mantequilla, derretida

Combine los ingredientes hasta que queden bien integrados. Forre un molde de pay con la pasta, presionando con los dedos, hasta cubrir perfectamente el molde.
No, necesita hornearse.

LA LECHERA
leche semidescremada condensada azucarada
Nestlé

Jarabe para Envinar

3/4 taza de agua
1/2 taza de azúcar
1 raja de canela
1 clavo de olor
1/4 taza de brandy o ron

En una cacerola con el agua, ponga a hervir el azúcar, la canela y el clavo de olor. Deje 5 minutos sobre la lumbre. Retire del fuego y añada el brandy

Merengue

3 claras de huevo
1 pizca de cremor tártaro
1/2 taza de azúcar glass

Bata las claras a punto de turrón junto con el cremor tártaro. Añada poco a poco el azúcar glass y continúe batiendo hasta que se formen picos

Crema Chantilly

1 taza de crema para batir, bien fría
1/2 taza de azúcar glass, cernida

Bata la crema hasta que esponje y añada poco a poco el azúcar glass. Siga batiendo hasta que esté firme

Recomendaciones

LA PASTELERIA
DECORACION DE POSTRES, PANES Y PASTELES
PARA MEDIR INGREDIENTES
MATEMATICAS EN LA COCINA
EN EL HORNO TODO SE COMPORTA DIFERENTE
SI USTED VIVE EN LA COSTA, LA REPOSTERIA CAMBIA
TIPS PARA HACERSE EXPERTA
TIPS FACILES Y NOVEDOSOS PARA DECORAR
CORTES DEL PASTEL PARA QUE RINDA MEJOR

TIPS PARA HACERSE EXPERTA

El merengue tiene sus secretos:

- Para que suban bien las claras; no deben tener ni una pizca de yema.
- Utilice huevos a la temperatura ambiente. Este secreto no es sólo para merengues sino para la repostería en general. Sáquelos del refrigerador 1 ó 2 horas antes.
- Cuando agregue el azúcar, hágalo poco a poco y sin dejar de batir. Asegúrese de que se mezcle muy bien el azúcar antes de añadir más.
- El cremor tártaro es un buen auxiliar para que suba un merengue y se mantenga firme. Utilice media cucharadita por cada 8 claras.
- Antes de hacer el merengue, verifique que el recipiente esté limpio y seco.
- Para hacer que suban las claras bátalas a la más alta velocidad de su batidora. Cuando estén firmes, baje la velocidad.
- Cuando haga merengue, utilice el utensilio adecuado. Recuerde que las claras aumentarán 8 ó 10 veces su volumen.
- Para dorar el merengue se debe meter en el asador del horno. Es decir que la flama quede encima del merengue y no abajo.

Pasteles:

- Para cortar un pastel en 2 capas, hágalo más fácil con un hilo grueso en lugar de un cuchillo.
- Para desmoldar un pastel separe las orillas con un cuchillo, golpee suavemente el molde contra una mesa. Coloque encima el platón que va a utilizar; deténgalo con una mano y con la otra sujete el molde. Levante y voltee rápidamente, quedando el platón abajo y el molde arriba. Centre el pastel y retire el molde.
- Los pasteles y panes de chocolate quedarán mejor presentados si espolvorea el molde con cocoa en lugar de harina. Se desmoldará con igual facilidad y no quedará manchado de harina.
- Cuando bata a mano los ingredientes, cologue el tazón sobre un trapo de cocina húmedo para evitar que se mueva.
- Decore sus pasteles sin ensuciar el platón: Coloque 4 tiras de papel encerado alrededor del pastel. El betún o merengue que escurra quedará en el papel. Cuando termine de decorar, retire el papel encerado.
- Los panes o budines se desprenden más fácilmente del molde si se espolvorea con pan molido en lugar de harina, antes de vaciar la pasta.
- Cuando parta un pastel, evite que el merengue se pegue al cuchillo, estropeando la decoración. Sumerja el cuchillo en agua hirviendo, saque y corte la rebanada de pastel. Hágalo así con cada rebanada. Este truco también sirve para el pay de limón.
- Si al desmoldar un panqué se quedó una parte pegada en el fondo, haga el siguiente arreglo: corte la parte superior del pan hasta dejarlo plano nuevamente. Cierna 1/2 taza de azúcar glass con 2 cucharadas de cocoa sobre el pan para simular el color de horneado.

Secretos de todas partes:

- Resalte el sabor a chocolate de sus postres agregando unas gotas de vainilla a la receta.
- Si la receta pide crema para batir, ésta siempre debe refrigerarse varias horas antes de batirla, para que esponje rápida y firmemente.
- Para saber si un pan, budín o flan está cocido, introduzca un palillo en el centro, si sale limpio, ya está listo.
- Para pasar la masa de pay al molde, ayúdese con el rodillo. Una vez extendida la masa, enróllela en el rodillo, levántela y desenróllela con cuidado sobre el molde.
- Si no tiene moldes para cortar las galletas, improvíselos con copas o vasos de diferentes tamaños.
- Cuando alguna receta necesite grenetina, recuerde que ésta siempre debe usarse así:

diluya la grenetina en un poco de agua fría y caliente a baño María para que se desbarate.

Cómo preparar el caramelo para un flan

— Ponga 1/2 taza de azúcar en el molde del flan y caliente a fuego bajo hasta que el azúcar se derrita y tome un color dorado. Retire del fuego y ladee el molde hasta que se cubran bien las paredes y el fondo.

Cómo utilizar la levadura

— La levadura se vende de 2 formas:
1. Fresca, en barra. La puede adquirir en cualquier panadería.
2. Seca en sobrecitos. La puede comprar en tiendas de autoservicio.

— Reconózcala por su olor característico, húmedo y fermentado.

— Antes de iniciar cualquier preparación que lleve levadura, haga esta prueba para saber si está activa:

Mezcle la levadura, fresca o seca, con un poco de agua tibia, añada 1 ó 2 cucharadas de harina y deje reposar en un lugar tibio. Si hace "efervescencia" está en buenas condiciones, de lo contrario, esa levadura ya perdió actividad. Deséchela y utilice otra.

— Cuando se dice "lugar tibio" se refiere a un lugar en la cocina cerca de la estufa y donde no reciba corrientes de aire. Si su cocina de por sí es fría, puede encender una o dos hornillas y colocar cerca la masa de levadura para que "suba".

TERMINOS DE LA COCINA

PUNTO LISTON

Bata las yemas hasta que, al levantar el batidor, éste forme un hilito suave.

AMASAR

Trabajar la masa con las manos o raspa hasta integrar los ingredientes.

BATIR A PUNTO DE NIEVE

Batir con batidor de globo o con batidora claras de huevo, hasta que espesen suavemente.

BATIR YEMA A PUNTO DE CORDON

Batir las yemas, hasta que al levantar el batidor éste forme una especie de cordón y las yemas tomen un fuerte color amarillento.

COCER EN BLANCO

Cocer pasta de pay en moldes de tartaletas, sin relleno, poniendo en su lugar arroz, frijol o garbanza, para que no encoja la pasta

ACREMAR

Batir mantequilla hasta que esponje.

BAÑO MARIA

Es un recipiente con agua hirviendo en el cual se introduce un segundo recipiente conteniendo la mezcla que se quiere cocer

BATIR A PUNTO DE TURRON

Batir las claras de huevo hasta que al levantar el batidor no caigan (estén espesas y un poco secas)

CERNIR

Pasar harina o cualquier ingrediente seco por un tamiz, coladera o cernidor, para incorporar aire y eliminar grumos

ENHARINAR

Espolvorear con harina un molde engrasado

FLAMEAR

Pasar una pieza por encima de una llama. Rociar un plato o postre con un licor espirituoso u otro licor cualquiera y prenderle fuego.

GLASEAR

Es una operación muy frecuente en pastelería, confitería y bombonería. Significa cubrir un pastel con mermelada, gelatina, jarabe, jalea, etc., a fin de darle brillo.

CREMOR TARTARO

Un polvo hecho a base de ácidos para repostería. La conveniencia está en su presentación en polvo, hecho especialmente para usarse con claras y estabilizar el batido para que permanezcan esponjadas durante más tiempo. En caso de no conseguirlo, se puede sustituir por unas gotitas de jugo de limón.

CAPACILLOS

Moldes de diferente material; papel aluminio, papel encerado que se utilizan, según su tamaño, para panquecitos, tartaletas, confitería, etc. Los puede conseguir en tiendas de materias primas para repostería.

FUNDIR

Derretir una sustancia al fuego.

MACERAR

Poner a remojar en un líquido para que un ingrediente tome sabor.

MEZCLAR EN FORMA ENVOLVENTE

Unir una mezcla con claras batidas, revolviendo suavemente para evitar que se bajen.

RASPA

Es un instrumento de lámina gruesa enrollada en un extremo que sirve para amasar especialmente pays y galletas,con el fin de que la pasta no se resquebraje si se amasa con las manos. Lo puede adquirir en la sección de moldes de repostería de cualquier autoservicio. Si no la tiene, sustitúyala por 2 tenedores.

PARA MEDIR INGREDIENTES

Todas las recetas que hemos preparado, están calculadas en medidas standard. Se ha procurado utilizar sistemas de medición prácticos como son las tazas y cucharas que se tienen a la mano en cualquier hogar. Siga al pie de la letra nuestras instrucciones para garantizar el éxito de sus platillos. Para medir líquidos como vainilla o color vegetal, procure llenar la medida sobre un moldecito o plato pequeño, pues si lo hace directamente sobre su mezcla, lleva el riesgo de pasarse y alterar el sabor o color que deseaba dar. Y. . . una última recomendación antes de agregar a su preparación la sal o azúcar, rectifique la medida para que los resultados sean tal y como usted los quiere; obtendrá la recompensa a su esfuerzo, cuando su familia le pida más del sabroso platillo preparado.

MATEMATICAS EN LA COCINA

1 taza de harina	= 125 gramos
1 taza de arroz crudo	= 225 gramos
1 taza de azúcar glass	= 200 gramos
1 taza de azúcar mascabado	= 200 gramos
1 taza de mantequilla	= 200 gramos
1 taza de manteca	= 200 gramos
1 taza de pasitas	= 150 gramos
1 taza de dátiles	= 175 gramos
1 taza de almendras (sin pelar)	= 165 gramos

1 taza de nuez entera (pelada)	= 100 gramos
1 taza de fécula de maíz	= 160 gramos
1 taza de claras de huevo	= 6 a 8 claras
1 huevo entero	= 2 yemas
1 limón (el jugo)	= 2 cucharadas
1 lata de leche condensada **La Lechera** (397 g)	= 1 y 1/4 tazas
1 taza de líquido	= 200 ml
1 onza	= 28.7 gramos

EN EL HORNO TODO SE COMPORTA DIFERENTE

El calor del horno actúa en muy distinta forma sobre las preparaciones que se cuecen dependiendo de la graduación de la temperatura y del tiempo que permanezca el platillo en el horno.

Para conseguir que un horno caliente como es debido, es muy importante saber graduarlo según lo requiera el preparado que se desee cocer. Siga cuidadosamente la indicación de nuestras recetas.

Horno precalentado quiere decir que debe encenderlo antes de iniciar la preparación de la receta.

La razón de esto es que sólo después de 15 ó 20 minutos el horno adquiere la temperatura real que marca la perilla.

¿Qué sucede si el horno está frío?

— Las masas se endurecen y se resecan.
— Los pasteles se bajan, quedan medio crudos.
— Los budines se bajan, quedando chiclosos y medio crudos.

¿Qué sucede si el horno está demasiado caliente?

— Los pasteles, panes y budines, se tuestan y se queman exteriormente, formándose una corteza dura que no deja penetrar el calor, dejándolos crudos por dentro. Se dice en estos casos que las masas se "han arrebatado".

Una vez que el preparado está dentro del horno es necesario vigilarlo, para lo cual se deben tener en cuenta los siguientes puntos:

1. Es esencial que el calor sea constante, ni aumente ni decaiga, a menos que lo indique la receta.
2. No se debe abrir muy seguido la puerta del horno, pues el aire estropea las preparaciones.
3. Al abrir o cerrar la puerta del horno no se debe hacer en forma muy violenta y menos aún tocar el molde o fuente mientras no haya cuajado su contenido.
4. Si el preparado se tuesta mucho o de repente, se le debe cubrir con un papel para que el calor penetre suavemente sin que continúe quemándose la superficie mientras se termina la cocción.

SI USTED VIVE EN LA COSTA LA REPOSTERIA CAMBIA

Los pasteles y panes tienden a ser distintos en las proporciones de sus ingredientes básicos con relación al lugar donde sean preparados, ya que a mayor altura sobre el nivel del mar, la cocción es más rápida.

Las recetas de los pasteles y panes que el INED ha preparado, están calculadas para ciudades que tienen una altura de más de 2 000 metros sobre el nivel del mar, como la ciudad de México y en ese caso no deben alterarse los ingredientes.

A continuación ofrecemos una tabla de conversión de nuestras recetas en las principales ciudades del país, haciendo hincapié en que estas indicaciones son aproximadas, por lo cual sugerimos que pruebe hasta lograr el pan con la textura que sea más de su agrado.

ALTITUDES EN METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

	CIUDADES	INDICACIONES
0-600	Mexicali, Campeche, Monterrey Tepic, Veracruz, Culiacán, Ensenada, Hermosillo, La Paz, Manzanillo, Coatzacoalcos, Matamoros, Mérida, Monclova, Nuevo Laredo, Piedras Negras, Tapachula, Tijuana.	AUMENTAR: 1 ó 2 cucharadas de azúcar por cada taza que se indique. El doble de polvo para hornear. Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos más de lo marcado. REDUCCION: 3 ó 4 cucharadas de líquido por taza que indica la receta.
600-1500	Córdoba, Iguala, Cd. Juárez, Cuautla, Chihuahua, Chilpancingo, Orizaba, Torreón, Jalapa.	AUMENTAR: 1 cucharadita de azúcar por cada taza indicada en la receta. 1/2 cucharadita más de polvo para hornear. REDUCIR: 2 cucharadas de líquido por cada taza.
1500-1600	Cuernavaca, Oaxaca. Guadalajara, Saltillo. Cd. Guzmán, Jalisco.	AUMENTAR: 1/2 cucharadita de polvo para hornear más de lo que indica la receta. REDUCIR: 2 cucharadas de líquido por cada taza. No modificar azúcar.
1600-1680	Celaya, Irapuato, Parral Silao, Tehuacán, Uruapan	AUMENTOS Y REDUCCIONES SIMILARES AL ANTERIOR
1800-1890	Aguascalientes, Durango San Luis Potosí, Morelia, Querétaro Acámbaro.	AUMENTAR: 1/4 de cucharadita de polvo para hornear. REDUCIR: 1 cucharada de líquido por taza.
1890-2000	Durango	Similar a la Cd. de México
2000-2600	México, Toluca, Puebla. Guanajuato, Tlaxcala Zacatecas, Pachuca. Amecameca, Fresnillo Pátzcuaro.	NO MODIFIQUE INGREDIENTES

LA PASTELERIA

La preparación de pasteles y panes ha sido considerada por los expertos como uno de los renglones más difíciles de la cocina, aunque las causas de los fracasos son tan insignificantes que casi siempre ni se toman en cuenta.
Si quiere usted que un pastel le quede perfectamente, debe seguir las siguientes reglas:

- Lea la receta antes de empezar y asegúrese de tener los ingredientes y utensilios que va a necesitar.
- Utilice ingredientes frescos y de buena calidad y, sobre todo, no los substituya.
- Coloque sobre la mesa todos los utensilios e ingredientes que va a emplear.
- Prepare el molde según lo indique la receta.
- Prenda el horno a la temperatura indicada en la receta antes de iniciar su preparación.
- Mida los ingredientes correctamente utilizando tazas y cucharitas standard.
- Bata los ingredientes según las instrucciones; respete cuando diga vigorosamente o con suavidad.
- Coloque el molde en el centro del horno a la temperatura indicada en la receta, cuide el tiempo de horneado.
- Deje enfriar el pastel durante 5 minutos, antes de desmoldar. Si necesita más tiempo, la receta se lo indicará.
- Desmolde un pastel sobre una rejilla pues así evitará que la humedad que se desprende del pastel al enfriarse, se vuelva a quedar en él apelmazándolo.
- No añada los huevos directamente a la preparación, quiébrelos por separado, uno a uno, en otro recipiente; así evitará que se vaya un trozo de cascarón. O en el caso de usar claras únicamente se vaya algo de yema.
- La preparación se vierte suavemente en el molde enmantequillado y enharinado, tratando de que quede más alta en los bordes que en el centro.
- Si el pastel crece más en el centro se deberá a que el horno está muy caliente.
- Si se desquebraja y forma una costra se debe a que ha utilizado mucha harina.
- Cuando se derrama por los bordes se debe a que el horno está aún frío.
- Cuando queda apelmazada puede deberse a que falta harina o a que tiene demasiado líquido.

Cómo mezclar correctamente los ingredientes de un pastel:

Es erróneo batir los ingredientes de un pastel durante mucho tiempo. Por lo general, las preparaciones para pasteles y panes no se baten enérgicamente. Sólo debe batirse para acremar la mantequilla con el azúcar, hasta que se disuelvan los granos y la masa quede suave y tersa.
Los huevos deben agregarse uno a uno, esperando que se disuelva el primero para añadir el segundo.
Al añadir los ingredientes secos no se deben batir, sólo incorporarlos en forma envolvente.
Si al agregar los líquidos a la preparación ésta parece cortada, no debe alarmarse, es un proceso normal que se corregirá al añadirle ingredientes sólidos.
Para que todo se aproveche, utilice una palita de goma, con ella desprenda lo que quedó adherido a las paredes del recipiente y continúe batiendo los ingredientes.

DECORACION DE POSTRES, PANES Y PASTELES

El campo de la decoración es ilimitado como lo es todo el terreno en el que reina la imaginación como una expresión de arte.
La decoración, inclusive la de pasteles y postres, depende de las combinaciones formadas por la imaginación y la habilidad manual de cada persona.
Cuando preparamos un postre es importante darle un acabado que nos permita presentarlo a

los invitados como algo apetecible y sabroso. A veces un simple detalle como es una cereza, una hojita de yerbabuena, etc. le dan al platillo una presentación original y atractiva para el paladar. Existen algunas reglas básicas para decorar los platillos; las más comunes son las que mencionamos a continuación:

1.- Siempre que decore un platillo hágalo en forma sencilla y de buen gusto. Por ningún motivo debe dar la impresión de que ha requerido un excesivo manipuleo.
2.- Cuando decore un platillo hágalo en forma proporcionada y de tamaño reducido. Así podrá dividir con facilidad la preparación y cada porción quedará igualmente decorada.
3.- Emplee exclusivamente materiales comestibles para decorar; existen algunas excepciones como: flores u hojas naturales, muñecos de azúcar, etc.
4.- Si usa colorantes vegetales prefiera los tonos suaves. Los colores violeta, azul oscuro, negro, café, etc., deben evitarse; a menos que se deriven de ingredientes naturales como el chocolate o café en polvo.
5.- Los elementos usados deben armonizar tanto en color como en sabor, entre ellos mismos y el platillo que se decora.
6.- Si va a decorar con rodajas de manzana, plátano y algunas otras frutas frescas, no olvide cubrirlas antes con una capa de jugo de limón.
Esto evitará que se oscurezcan.
7.- Cuando vaya a decorar un postre de color claro con cerezas en almíbar, saque la cereza del frasco en conserva y séquela con una servilleta de papel. Así evitará manchar el platillo con el almíbar que suelte el fruto.
8.- Si prepara algún pastel o postre con frutas secas como nueces, almendras o avellanas, seleccione siempre las de mejor aspecto y tamaño para decorar el platillo. Además asegúrese de que no estén rancias, de otra forma le echarán a perder todo el platillo.
9.- Cuando quiera decorar una gelatina con fruta, recuerde que primero debe poner en el molde una ligera capa de gelatina líquida, distribuir las frutas de la decoración y meter al refrigerador. Cuando cuaje, añada el resto de la gelatina, que ya deberá estar tibia. En caso de que se haya empezado a cuajar, caliéntela ligeramente.

En términos generales, para presentar una mesa y en particular cualquier platillo, debe tener presente que la sencillez debe dominar en todos los aspectos.

TIPS FACILES Y NOVEDOSOS PARA DECORAR

Pasteles y Panqués:

— Corte un papel del tamaño y forma del pastel o panqué. Dibuje un diseño a su gusto como estrellas, triángulos, flores, hojas, letras, etc. Recorte las formas para obtener una plantilla. Coloque la plantilla sobre el pastel. Con una coladera, espolvoree azúcar glass hasta que los huecos de la plantilla queden cubiertos. Retire la plantilla con cuidado.
— Cubra su pastel con Fondant de Chocolate. Seleccione algunas hojas de su jardín o macetas, lávelas y séquelas con cuidado. Sumerja cada hoja en el Fondant de Chocolate y coloque artísticamente sobre el pastel.
— Para decorar con la duya, es necesario practicar un poco en papel encerado antes de hacerlo sobre el pastel. Recuerde que, según la inclinación que dé a la duya, saldrá la figura del cono.
— Utilice galletas o barquillos para lograr una decoración diferente. Sumerja la orilla de la galleta en chocolate derretido y coloque en forma circular, en la parte superior del pastel. Esto además le indicará el tamaño de la rebanada.
— Si desea cubrir un pastel sólo con mermelada, ésta debe colarse para que quede más tersa, puede terminar la

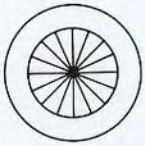
ecoración con unas cerezas partidas a la itad y unas nueces enteras.
aga una novedosa decoración: cubra su astel de merengue, crema chantilly o nocolate fundido. Recorte un círculo de apel más pequeño que el pastel. Colóquelo n el centro y cubra la parte que queda, con uez picada, coco, chocolate rallado o ualquier otro ingrediente seco que se le curra.
esprenda el papel y empareje la superficie n caso de que se haya maltratado.

RTES DEL PASTEL PARA E RINDA MEJOR

a embetunar un pastel:
Se deja enfriar muy bien.
Con una brochita limpie todas las migajas.
Cubra primero los lados y arriba con una capa muy delgadita de betún para atrapar as migajas sobrantes.
Cubra usando una espátula o cuchillo muy plano. Primero los lados y al final la parte de encima.
mo debe cortarse un pastel redondo para ener mayor número de porciones:
Use cuchillo delgado y luego colóquelo en el pastel por la punta, presione procurando que a punta siempre esté más abajo.
Rebane, jalando el cuchillo hacia usted.
Corte primero otro círculo interior.

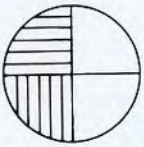
orte rebanadas del círculo grande.

—Terminado el círculo grande, corte rebanadas del pequeño, del centro hacia la orilla.

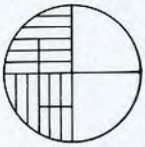


—O puede cortarlo primero en cuatro partes.

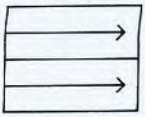
—Segundo: corte cada cuarto en rebanadas.



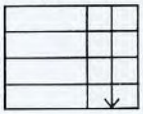
—Corte a la mitad las primeras tres rebanadas.



—Para pasteles cuadrados, haga dos cortes a lo largo.



—Luego corte a lo ancho las rebanadas, para servir cuadritos pequeños.



M.R.

REALIZACION: **CIA. NESTLE, S.A.**

FOTOGRAFIAS: **ENRIQUE BOSTELMANN**

DISEÑO Y SUPERVISION PUBLICITARIA: **LEO BURNETT, S.A. DE C.V.**

RECETAS Y PREPARACION: **INSTITUTO DE EDUCACION NUTRICIONAL Y SERVICIOS AL CONSUMIDOR - INED**

PARA MAYOR INFORMACION ESCRIBA A: INSTITUTO DE EDUCACION NUTRICIONAL Y
SERVICIOS AL CONSUMIDOR - INED
Lago Constanza No. 317
México, D.F. 11520
Apdo. Postal No. 94192

La presentación y disposición en conjunto del libro
"Dulces Sorpresas" son propiedad de Cía. Nestlé, S.A.

Prohibida la reproducción total o parcial
de esta obra, sin autorización por escrito de
Cía. Nestlé, S.A.

Derechos reservados conforme a la ley © 1983
Cía. Nestlé, S.A.
Ejército Nacional 453
Col. Granada
11520 México, D.F.

Impreso en México por Editorial de Impresos y Revistas, S. A.
Calz. de Los Leones No. 117-4o. Piso, México 20, D.F. Tel. 593-80-39

Pan de Manzana

(10 porciones)

2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de nuez moscada, molida
125 g de mantequilla
3 huevos, ligeramente batidos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de puré de manzana
1 taza de pasitas, sin semilla
2 cucharaditas de harina
3/4 taza de nueces, picadas

HORNO PRECALENTADO A 175°C

Revuelva los 5 primeros ingredientes y añada la mantequilla, cortada en trozos.
Mezcle con 2 tenedores, hasta que la masa quede como arena gruesa. Agregue los huevos, la leche condensada y el puré de manzana.
Mezcle las pasitas con la harina y añada a la masa junto con las nueces.
Vacíe la masa a un molde de 30 cm de diámetro, engrasado y enharinado. Hornee durante 30 min. disminuya la temperatura a 150°C y cuando esté cocido, sáquelo del horno. Desmolde y deje enfriar. Decore a su gusto

Torta de Zanahoria y Naranja

(10 porciones)

2 1/2 tazas de zanahoria, pelada y rallada
2 1/2 tazas de harina de arroz
6 yemas
1/2 taza de azúcar
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de mantequilla, derretida
2 naranjas, la raspadura
1 taza de jugo de naranja
6 claras

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Mezcle la zanahoria con la harina de arroz, las yemas, el azúcar y la leche condensada; hasta integrar bien. Agregue la mantequilla, la raspadura y el jugo de naranja.
Por último, bata las claras a punto de turrón y añádalas a la mezcla en forma envolvente.
Engrase un molde de 30 cm de diámetro y vacíe la pasta.
Hornee durante 45 minutos o hasta que al meter un palillo salga seco

Pastel de Cacahuate

(15 porciones)

9 huevos
1 1/4 tazas de azúcar
2 cucharadas de vainilla
2 tazas de harina
175 g de mantequilla, derretida

HORNO PRECALENTADO A 300°C

Bata los huevos a Baño María. Agregue el azúcar y la vainilla. Continúe batiendo hasta que la mezcla doble su volumen. Cuando esponje, agregue la harina y la mantequilla, incorporando en forma envolvente, sin batir. Vacíe la mezcla a un molde engrasado y enharinado; hornee durante 45 minutos, aproximadamente.

ENVINADO Y DECORACION:

1/2 taza de kirsch (licor de almendra)
200 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 palanquetas de cacahuate, picadas finamente

Deje enfriar el pastel y báñelo con kirsch. Aparte, bata la mantequilla con la leche condensada hasta que adquiera consistencia y cubra el pastel. Espolvoree la palanqueta sobre el pastel

Rosca de Queso y Mantequilla

(12 porciones)

250 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar mascabado
6 yemas, batidas a punto de listón
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 cucharadas de queso cotija, rallado
2 tazas de harina
1/2 taza de fécula de maíz
1 cucharada de polvo para hornear
6 claras, batidas a punto de turrón

HORNO PRECALENTADO A 250°C

Acreme la mantequilla con el azúcar mascabado hasta que esponje. Incorpore las yemas, la leche condensada y el queso, sin dejar de batir. Agregue la harina, la fécula de maíz y el polvo de hornear cernidos y agregue las claras.
Vacíe la pasta a un molde de corona de 24 cm de diámetro engrasado y enharinado.
Hornee durante 40 minutos. Decore a su gusto

Anillo de Piña

(12 porciones)

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
8 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de harina
1 taza de harina de arroz
2 cucharaditas de polvo para hornear
8 claras
1 lata de piña, en rebanadas
(reserve el almíbar)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Agregue el azúcar, incorporando las yemas una a una, sin dejar de batir. Añada la leche condensada y las harinas cernidas junto con el polvo para hornear. Por último, añada las claras batidas a punto de turrón, mezclando en forma envolvente.

Vacíe la pasta en un molde de corona de unos 30 centímetros de díametro, engrasado con mantequilla y enharinado. Hornee 40 minutos. Al sacarlo, bañe con el siguiente jarabe:

JARABE:
150 g de azúcar
6 cucharadas de agua
1/2 taza de almíbar de la piña

Ponga al fuego el azúcar y el agua. Deje hervir hasta que tome punto de miel. Separe del fuego y agregue el jugo de piña.
Desmolde el pastel y hágale 8 cortes. Acomode las rebanadas de piña entre cada corte

Pastel Ensueño

(6 a 8 porciones)

6 yemas
1 1/3 tazas de azúcar glass
1/2 taza de harina
1/2 taza de fécula de maíz
6 claras
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/4 taza de mermelada de chabacano
1/2 taza de nuez picada
1/4 taza de agua
1/4 taza de kirsch o marraschino (licor de cereza)
1/2 taza de ron
4 claras
1/2 taza azúcar glass

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata las yemas con el azúcar hasta que blanqueen. Añada la harina cernida con la fécula de maíz y revuelva. Aparte, bata las claras a punto de nieve, e incorpórelas en forma envolvente a la mezcla anterior. En un molde cuadrado, engrasado y enharinado, vacíe la pasta sin que rebase la mitad. Hornee por 30 minutos. Deje enfriar, desmolde y corte en dos capas. Por separado, en un recipiente ponga al fuego la leche condensada, la mermelada, la nuez y el agua, revuelva; deje espesar un poco, retire del fuego y rellene el pastel con esta preparación. Al reconstruir el pastel presione hasta que quede bien pegado, rocíelo con el kirsch y el ron, mezclados. Bata las claras a punto de turrón con el azúcar glass. Cubra con este merengue la parte superior del pastel e introdúzcalo al asador para que dore el merengue. Retire, deje enfriar y sirva

Indice

Pastel Envinado

(8 porciones)

5 yemas
1/4 taza de azúcar granulada
3 claras
3 1/2 cucharadas de harina
1 1/2 cucharadas de fécula de maíz
1 cucharadita de polvo para hornear
1/2 taza de jerez seco

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata las yemas a punto de listón. Agregue, poco a poco, la mitad del azúcar. Aparte, bata las claras a punto de turrón y añada el resto del azúcar. Reserve.
Incorpore a las yemas la harina, la fécula de maiz y el polvo para hornear, añada las claras mezclando en forma envolvente.

Vacíe la pasta en un molde de rosca, engrasado y enharinado.
Hornee 15 minutos, baje la temperatura a 150°C y hornee 15 minutos más. Saque del horno, desmolde y bañe la rosca con el jerez.
Por último, cubra con la crema.

CREMA:

3 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
10 cerezas

Bata las yemas a punto de listón y agregue la leche condensada. Bata un poco más. Cubra la rosca con la crema y ponga en el centro el sobrante. Decore con cerezas

Donas Sorpresa

(35 piezas)

1/2 taza de agua
1/2 taza de jugo de naranja
100 g de mantequilla
1/2 cucharadita de sal
1/2 k de papa, cocida y pelada
2 huevos batidos
5 tazas de harina
2 cucharadas de polvo para hornear
1 lata de leche condensada **La Lechera**
Aceite, el necesario
Azúcar, la necesaria
Canela molida, la necesaria

Caliente el agua junto con el jugo de naranja. Añada la mantequilla y la sal; al hervir retire del fuego.

Agregue la papa hecha puré y los huevos. Mezcle hasta integrar bien.

Sobre una mesa o tabla de amasar, cierna la harina junto con el polvo para hornear, agregue la leche condensada, la mezcla de papa y forme una masa suave y tersa.

Extienda la pasta con el rodillo hasta dejarla de 1 cm de grueso. Forme las donas con un cortador. Fríalas en el aceite bien caliente hasta que doren. Escúrralas y cubra con el azúcar mezclada con la canela

Pastel de Coco

(12 porciones)

300 g de mantequilla
1 taza de azúcar
6 huevos
2 tazas de fécula de maíz
1/2 taza de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 limón, la raspadura
1/4 taza de ron
1/2 taza de pasitas, enharinadas
1 taza de coco rallado

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar. Añada los huevos, uno a uno. Agregue la fécula de maíz y la harina, el polvo para hornear, la raspadura de limón, el ron y las pasitas. Mezcle bien. Vierta la masa a un molde rectangular de 30 X 15 cm, engrasado y enharinado. Hornee de 40 a 50 minutos. Saque, desmolde y deje enfriar. Bañe con crema pastelera y cubra con el coco.

CREMA PASTELERA:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de agua
3 cucharadas de fécula de maíz
4 yemas, batidas ligeramente
1 cucharadita de vainilla

Mezcle la leche condensada con el agua y póngala a calentar. Mueva constantemente hasta que suelte el hervor. Agregue la fécula de maíz disuelta en un poco de agua. Siga moviendo hasta que la crema tenga consistencia. Retire del fuego y añada las yemas. Ponga al fuego nuevamente, sin dejar de mover y cuando suelte el hervor, retire de la lumbre. Añada la vainilla, revuelva bien y deje enfriar

Pastel de Chocolate y Coco

(10 porciones)

125 g de mantequilla
5 huevos
2 yemas
1 1/2 tazas de harina
2 cucharadas de fécula de maíz
4 cucharadas de cocoa
1 cucharadita de polvo para hornear
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/4 taza de kirsch (licor de almendras)
Coco rallado, para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla, incorpore los huevos, uno a uno y las yemas. Bata hasta integrar bien. Añada la harina cernida con los demás ingredientes secos. Agregue la leche condensada y el kirsch. Revuelva suavemente con cuchara de madera. Vierta la pasta en un molde redondo, engrasado y enharinado. Hornee durante 40 minutos.

Saque, deje enfriar y desmolde. Cubra con el betún de chocolate y el coco rallado.

BETUN DE CHOCOLATE:

1 cucharada de mantequilla
2 tabletas de chocolate amargo para repostería
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharadita de vainilla

En una cacerola a Baño María, derrita la mantequilla y el chocolate. Retire del fuego y añada la leche condensada y la vainilla. Ponga de nuevo al fuego, moviendo hasta que espese. Cubra de inmediato el pastel

Zuppa Inglesa

(10 a 12 porciones)

BIZCOCHO:

6 yemas
1/2 taza de azúcar
1 taza de harina
6 claras

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Mezcle las yemas con la mitad del azúcar y bata a punto de cordón. Ya sin batir, añada la harina. Mezcle bien.

Aparte bata las claras a punto de turrón y añada el azúcar restante.

Junte las 2 mezclas en forma envolvente y vacíe la pasta a una charola de 40 X 30 cm, previamente engrasada y enharinada.

Hornee por 20 minutos. Deje enfriar, desmolde y corte en rebanadas a lo ancho.

Coloque parte de las rebanadas en un molde refractario redondo, cubriendo bien las paredes.

Envine el pan y rellene con un poco de crema y frutas; ponga otra capa de pan y continúe así, hasta acabar con una capa de pan.

Refrigere desde la noche anterior. Desmolde el pastel sobre una lámina de horno y cúbralo con el merengue. Meta el pastel al asador para que dore. Refrigere hasta el momento de servir.

ENVINADO:

1 taza de agua
1/2 taza de azúcar
1/2 taza de brandy

Ponga a hervir el agua con el azúcar. Retire del fuego y añada el brandy.

CREMA:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 cucharadas de fécula de maíz
1 taza de agua
4 yemas
1 pizca de sal
1 cucharadita de vainilla.

Mezcle la leche condensada con la fécula de maíz disuelta en el agua. Ponga a calentar moviendo constantemente para que no se formen grumos.

Aparte, bata ligeramente las yemas con la sal y la vainilla. Agregue ésto a la preparación anterior, cuando suelte el hervor. Siga moviendo hasta que espese un poco. Retire del fuego.

FRUTA:

2 tazas de fruta cubierta, picada
10 cerezas, picadas

MERENGUE:

6 claras
1/2 taza de azúcar
1 limón, el jugo

Bata las claras a punto de turrón. Añada el azúcar y el limón. Bata bien

Pastel Tres Leches

(8 porciones)

10 yemas
1/4 taza de azúcar
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/4 taza de leche, caliente
10 claras

HORNO PRECALENTADO A 300°C

Bata las yemas con el azúcar hasta que doblen su volumen. Agregue la harina cernida junto con el polvo para hornear. Añada la leche y por último, las claras batidas a punto de turrón. Mezcle todo en forma envolvente y vacíe a un molde engrasado y enharinado.

Hornee durante 25 minutos. Saque del horno, desmolde y deje enfriar. Bañe el pastel con la crema de tres leches.

CREMA DE TRES LECHES:

1 lata grande de leche evaporada
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 lata de Media Crema Nestlé
1/4 taza de brandy
1 cucharada de vainilla

Licúe todos los ingredientes y bañe con ellos el pastel. Decore con merengue a su gusto

Pan de Elote

(12 porciones)

200 g de mantequilla
5 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
8 elotes desgranados
1 taza de agua
1 3/4 tazas de harina
3 cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de canela molida

HORNO PRECALENTADO A 170°C

Acreme la mantequilla, añada los huevos y la leche condensada. Bata hasta mezclar perfectamente.
Incorpore el elote licuado con el agua, la harina, el polvo para hornear y la canela, revolviendo suavemente para que todo quede bien integrado.
Vierta la pasta en un molde engrasado y enharinado. Hornee de 20 a 30 minutos. Saque, enfríe y desmolde.
Corte en rectángulos y sirva

	PAGINA
PANES Y PASTELES	6
PAYS Y TARTALETAS	40
FLANES Y GELATINAS	58
GALLETAS	70
DULCES	90
CONFITERIA	106
POSTRES TRADICIONALES NESTLÉ	112
RECETAS BASICAS	130
RECOMENDACIONES	136

Eclaires de Chocolate

(10 a 12 piezas)

1 taza de agua
100 g de manteca vegetal
1 taza de harina copeteada
5 huevos
Azúcar glass, para decorar

HORNO PRECALENTADO A 250°C

En una cacerola, caliente el agua con la manteca, hasta que hierva. Incorpore de un golpe la harina y bátala vigorosamente a fuego bajo, hasta que la masa se separe de las paredes, retire del fuego y añada los huevos, uno a uno, moviendo rápidamente hasta que se forme una masa suave y aterciopelada. Con una cuchara, tome porciones de la pasta y coloque sobre charolas de horno previamente engrasadas, hornee durante 15 minutos. Baje la temperatura a 150°C y hornee durante 10 minutos más, sin que doren los eclaires.
Saque, deje enfriar. Córtelos por la mitad y rellene. Cubra con la tapa y decore con azúcar glass.

RELLENO:

3 cucharadas de cocoa
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de agua
2 cucharadas de fécula de maíz
3 yemas
1/2 taza de crema para batir helada
2 cucharadas de licor de naranja

En una cacerola, mezcle la cocoa con la leche condensada y el agua. Caliente, sin dejar de mover, hasta que suelte el hervor y agregue la fécula de maíz disuelta en un poco de agua. Mueva hasta que espese.
Retire del fuego y añada las yemas, caliente a fuego lento. Cuando hierva, retire la preparación y deje enfriar. (Cubra con un trozo de papel encerado para que no se le forme nata).
Mientras tanto, bata la crema hasta que esponje y añada el licor. Incorpórela a la preparación de cocoa mezclando en forma envolvente

Carlota de Almendra

(8 porciones)

200 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharada de vainilla
2 tabletas de chocolate semi-amargo
100 g de almendras, peladas, tostadas y picadas (reservar algunas mitades para adornar)
7 g ó 1 sobre de grenetina
38 soletas

Acreme 3 cucharadas de mantequilla. Añada, poco a poco, la leche condensada y la vainilla.

Aparte, caliente la mantequilla restante junto con el chocolate hasta que se derrita. Espere a que se enfríe un poco y añádalo a la preparación de leche condensada. Mezcle bien, agregue la almendra y la grenetina, previamente diluida a Baño María. En un molde rectangular pequeño y engrasado, acomode un poco de crema, ponga soletas alrededor del molde y cubriendo la crema, más crema, soletas y así, sucesivamente, hasta terminar con soletas.
Refrigere de 2 a 3 horas. Desmolde y adorne con las almendras que reservó

Pastel Mosaico

(15 porciones)

400 g de mantequilla
10 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharada de vainilla
3 1/4 tazas de harina
1 cucharada de polvo para hornear
10 claras
150 g de pasitas
3 cucharadas de cocoa
150 g de nuez picada

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Incorpore las yemas una a una, la leche condensada y la vainilla; siga batiendo. Añada la harina cernida con el polvo para hornear. Incorpore, en forma envolvente, las claras batidas a punto de turrón. Divida la pasta en dos: a una parte mézclele las pasitas y a la otra, la cocoa y la nuez. Aparte, en un molde engrasado y enharinado vacíe la pasta por cucharadas tratando de alternar las dos pastas. Meta al horno durante 60 minutos o hasta que se cueza. Saque, deje enfriar y cubra con el siguiente jarabe:

JARABE:

2 tazas de agua
3/4 taza de azúcar
1/2 taza de brandy

Caliente el agua con el azúcar hasta que hierva. Deje enfriar y agregue el brandy.
Decore el pastel con crema pastelera

Budín Flameado Inglés

(15 porciones)

1 taza de pasitas
1 taza de jerez seco
200 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de harina
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
4 huevos, batidos ligeramente
2 tazas de dátiles, picados
1/2 taza de pan molido
1 taza de leche
1 taza de miel sabor maple
1 cucharadita de raspadura de naranja
1 cucharadita de raspadura de limón
2 cucharadas de canela molida
1/2 cucharadita de clavo molido
1/2 cucharadita de nuez moscada, molida
1/4 taza de brandy

Desde un día antes, deje remojar las pasitas en el jerez. Aparte, engrase un molde grande para flan o 2 moldes medianos. Acreme la mantequilla con la leche condensada. Añada la harina, el bicarbonato y la sal, bata bien.

Agregue las pasitas con el jerez donde las maceró; así como el resto de los ingredientes, menos el brandy.

Mezcle hasta integrar bien, vacíe al molde y tape. Coloque el molde dentro de la olla express y cocine durante una hora, aproximadamente, o hasta que al introducir un palillo éste salga seco.

Una vez cocido, retire del fuego, destape y deje enfriar por 30 minutos. Desmolde.

Vierta el brandy en un cucharón y caliéntelo sobre la estufa hasta que prenda el licor.

Rocíelo sobre el budín y sírvalo acompañado de la siguiente salsa.

CREMA DE LIMON AL BRANDY:

90 g de mantequilla, ablandada
1 1/2 tazas de azúcar glass
3 cucharadas de brandy
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de raspadura de limón

Acreme la mantequilla con el azúcar. Añada el resto de los ingredientes y refrigere hasta el momento de servir

Pastel Monserrat

(15 porciones)

115 g de chocolate amargo, derretido
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de mantequilla
3 huevos
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato
1 cucharadita de sal
1/2 taza de leche
2 1/4 tazas de harina
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Mezcle el chocolate, la leche condensada y la mantequilla. Bata bien. Incorpore los huevos, el bicarbonato, la sal y la leche. Mezcle bien. Incorpore la harina cernida con el polvo para hornear y la vainilla. Revuelva perfectamente. Vierta la preparación en un molde rectangular grande, engrasado y enharinado. Hornee durante 50 minutos o hasta que esté cocido. Saque, desmolde y deje enfriar. Parta en tres capas, envine cada capa y rellene con la crema de chocolate.

MIEL PARA ENVINAR:

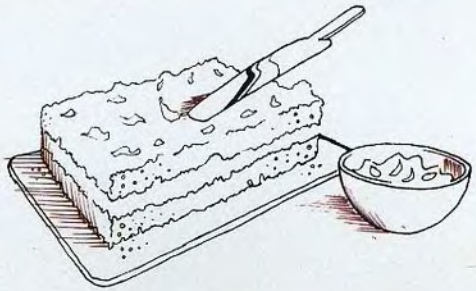
2 tazas de agua
1 taza de azúcar
1 rajita de canela
1/4 taza de brandy o ron

Ponga a calentar los 3 primeros ingredientes hasta que el azúcar se desbarate bien. Deje enfriar, agregue el brandy o ron.

CREMA DE CHOCOLATE:

230 g de chocolate amargo
150 g de mantequilla
4 cucharadas de Nescafé
2 yemas
1 cucharada de vainilla
1 pizca de sal
3 tazas de azúcar glass, cernida

Derrita el chocolate con la mantequilla a Baño María, sin que hierva el agua. Añada el Nescafé y mueva hasta que se desbarate. Retire del fuego e incorpore las yemas, la vainilla, la sal y el azúcar glass. Bata la crema sobre un recipiente frío para que adquiera consistencia. Cubra el pastel



Pays y Tartaletas

	PAGINA
PAY DE QUESO TIPO ALEMAN	43
PETIT MONT BLANC	45
PAY DE MANZANA Y DURAZNO	47
PAY DE MANGO	47
PAY DE QUESO	49
PAY DE QUESO Y ZARZAMORA	49
PAY DE LIMON	51
TARTALETAS DE DATIL Y NUEZ	53
TARTALETA DE ALMENDRA	55
PAY DE CHOCOLATE	55
PAY DE COCO	57

Panes y Pasteles

Pay de Queso Tipo Alemán

(8-10 porciones)

100 g de mantequilla
1 huevo
1 yema
1/4 cucharadita de sal
2 cucharadas de leche condensada **La Lechera**
1 taza de harina
1/2 cucharadita de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla junto con el huevo, la yema, la sal y la leche condensada.

Sobre una mesa, cierna la harina junto con el polvo para hornear. Forme un hueco en el centro y agregue lo que batió. Mezcle con una raspa hasta formar una pasta suave y tersa. Extienda la masa con el rodillo hasta tener 1/2 cm de grueso. Cubra un molde de pay grande y recorte las orillas. Vacíe el relleno y forme una trenza en la orilla del pay con la pasta que le sobró. Hornee de 45 a 60 minutos.

RELLENO:

360 g de queso crema (4 paq. chicos)
3 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera** (menos 2 cucharadas)
3 claras, batidas a punto de turrón
4 rebanadas de piña en almíbar, escurridas y picadas

Licúe el queso junto con las yemas y la leche condensada. Vacíe a un recipiente y añada las claras y la piña mezclando en forma envolvente. Rellene el pay

Petit Mont Blanc

(10 a 12 piezas)

4 cucharadas de mantequilla
6 cucharadas de azúcar mascabado
1 taza de harina
1/2 taza de nueces, picadas finamente
12 moldes para tartaleta

HORNO PRECALENTADO A 175°C

Bata la mantequilla hasta acremarla.

Añada el azúcar mascabado y la harina.

Continúe batiendo hasta integrar bien los ingredientes. Ya sin batir, agregue las nueces, mezclando suavemente.

Ponga en cada molde de tartaleta un poco de la pasta presionándola hacia las orillas para dejar un hueco en el centro.

Hornee por 10 minutos. Saque del horno y ponga una cucharada del relleno en cada tartaleta, vuelva a meter al horno por 20 minutos o hasta que el relleno esté firme.

Adorne a su gusto.

RELLENO:

225 g de queso crema
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 huevo
2 cucharadas de jugo de limón
1/2 cucharadita de vainilla

Licúe todos los ingredientes y use como relleno

Pay de Manzana y Durazno

(8-10 porciones)

200 g de mantequilla, ablandada
3 cucharadas de azúcar
2 huevos
2 1/2 tazas de harina
1 huevo batido, para barnizar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Sobre una mesa, mezcle con la raspa todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea. Tome las 2/3 partes de la masa y extienda con el rodillo, cubra un molde grande para pay. Agregue el relleno y cubra con un enrejado de pasta, que se prepara así: extienda la pasta restante con el rodillo, corte en tiras y cubra el pay entretejiéndolas para formar el enrejado. Una bien las orillas de la pasta. Barnice con huevo y hornee de 40 a 50 minutos.

RELLENO:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
6 huevos, batidos
1 cucharada de tapioca
1/2 lata de duraznos en almíbar, cortados en tiritas
2 manzanas, peladas y picadas

Mezcle la leche condensada con los huevos y la tapioca. Añada los duraznos y las manzanas. Rellene el pay

Pay de Mango

(8-10 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
5 huevos
4 rebanadas de mango
1 concha de pay, sin hornear (Ver recetas básicas)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Licúe la leche condensada junto con los huevos y una rebanada de mango. Vacíe la mezcla sobre la concha de pay y añada el resto de las rebanadas de mango, picadas.
Hornee de 40 a 50 minutos

Pay de Queso

(8-10 porciones)

PASTA:

150 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 yemas
3 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Agregue la leche condensada, las yemas y la harina cernida junto con el polvo para hornear. Mezcle con una espátula y vacíe sobre una mesa integrando todos los ingredientes con una raspa, hasta tener una pasta suave y tersa.

Extienda la masa con el rodillo y cubra un molde grande para pay. Recorte las orillas. Rellene y hornee durante 20 minutos o hasta que cuaje.

RELLENO:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 limones, la ralladura
1/4 taza de jugo de limón
190 g de queso crema (1 paq. grande)
3 huevos

Licúe todos los ingredientes y rellene el pay

Pay de Queso y Zarzamora

(8-10 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
5 huevos
190 g de queso crema (1 paq. grande)
3 cucharadas de mermelada de zarzamora
1 concha de pay, sin hornear (ver recetas básicas)
1 taza de mermelada de zarzamora
1 taza de crema Chantilly (ver recetas básicas)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Licúe la leche condensada con los huevos y el queso. Añada las 3 cucharadas de mermelada y mezcle bien.

Vacíe a la concha de pay y hornee de 40 a 50 minutos. Deje enfriar. Decore cubriendo con la mermelada y forme una orilla con la crema Chantilly, puesta en una duya

Pay de Limón

(8-10 porciones)

1 taza de harina
100 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 yema
1 cucharadita de ralladura de limón
3 cucharadas de agua helada

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Sobre una mesa, cierna la harina. Forme un hueco en el centro y añada los demás ingredientes. Mezcle con raspa o con 2 tenedores hasta formar una pasta suave y tersa.

Extienda la masa con el rodillo y cubra un molde grande de pay. Pique la pasta con un tenedor y hornee de 15 a 20 minutos. Mientras, prepare el relleno.

RELLENO:

1/2 taza de agua
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharada de fécula de maíz
1/2 taza de agua
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/4 taza de jugo de limón
2 yemas, batidas ligeramente

Caliente el agua junto con la ralladura de limón.

Cuando suelte el hervor, añada la fécula de maíz disuelta en agua. Mueva constantemente hasta que se forme un atole. Añada la leche condensada, el jugo de limón, y deje hervir 5 minutos más sin dejar de mover. Retire del fuego. Agregue las yemas mezclando bien y caliente nuevamente por 2 minutos más. Vacíe el relleno sobre la concha de pay horneada y cubra con merengue dándole forma. Meta el pay en el asador para que dore el merengue.

MERENGUE:

3 claras
1 pizca de cremor tártaro
1/2 taza de azúcar glass

Bata las claras a punto de turrón junto con el cremor tártaro. Añada, poco a poco, el azúcar glass y continúe batiendo hasta que se formen picos

	PAGINA
PASTEL SACHER	9
PASTEL NAPOLEON	11
PASTEL DE CALABACITAS	13
PANQUECITOS DE PASAS	13
PASTEL DE PLATANO	15
PASTEL DE NARANJA	15
PAN DE MANZANA	17
TORTA DE ZANAHORIA Y NARANJA	17
PASTEL DE CACAHUATE	19
ROSCA DE QUESO Y MANTEQUILLA	19
ANILLO DE PIÑA	21
PASTEL ENSUEÑO	21
PASTEL ENVINADO	23
DONAS SORPRESA	23
PASTEL DE COCO	25
PASTEL DE CHOCOLATE Y COCO	27
ZUPPA INGLESA	29
PASTEL TRES LECHES	31
PAN DE ELOTE	31
ECLAIRES DE CHOCOLATE	33
CARLOTA DE ALMENDRA	35
PASTEL MOSAICO	35
BUDIN FLAMEADO INGLES	37
PASTEL MONSERRAT	39

Tartaletas de Dátil y Nuez

(18 piezas)

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 huevo
4 tazas de harina
18 moldes para tartaletas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla con el azúcar y el huevo. Ya sin batir, añada la harina. Vacíe la pasta sobre una mesa y mezcle con la raspa hasta obtener una pasta suave y tersa. Extienda la masa con el rodillo, corte círculos y cubra con ellos los moldes de tarteleta previamente engrasados y enharinados, ponga un poco del relleno a cada tartaleta y hornee de 30 a 40 minutos. Saque del horno, deje enfriar y desmolde.

RELLENO:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
5 huevos, batidos ligeramente
150 g de nuez, picada
150 g de dátiles, deshuesados y picados

Mezcle la leche condensada con los huevos.
Ponga un poco de nuez y dátil en cada tartaleta y cubra con la mezcla de leche condensada

Tartaleta de Almendra

(8-10 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de almendras, peladas, tostadas y picadas
4 yemas, batidas ligeramente
700 g de pasta de hojaldre*
1 huevo batido, para barnizar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Caliente la leche condensada junto con las almendras y las yemas. Cocine durante 10 minutos sin dejar de mover. Retire del fuego. Divida la pasta de hojaldre en dos y extienda con el rodillo. Cubra con una parte un molde grande para pay. Vacíe la crema de almendra y cubra con la otra parte de la pasta. Recorte las orillas y barnice con el huevo. Pique la cubierta con un tenedor y hornee durante 40 minutos.

* La pasta de hojaldre la puede adquirir en cualquier panadería

Pay de Chocolate

(8-10 porciones)

30 galletas María, molidas
1 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de canela molida
100 g de mantequilla, derretida
190 g de queso crema (1 paq. grande)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/4 taza de jugo de limón
1/2 taza de chocolate, rallado
Crema Chantilly, para decorar

Combine los cuatro primeros ingredientes.

Forre un molde de pay con esta pasta y refrigere.

Aparte, licúe el queso crema junto con la leche condensada y el jugo de limón. Vacíe sobre el molde de pay y cubra con el chocolate rallado.

Decore la orilla con crema Chantilly.

Refrigere durante 3 horas o hasta que cuaje

Pay de Coco

(8-10 porciones)

1 taza de agua
3 cucharadas de fécula de maíz
1/2 taza de agua
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 yemas, batidas
1/4 cucharadita de sal
1 cucharada de vainilla
2 cucharadas de mantequilla
1 1/2 tazas de coco, rallado
1 concha de pay, horneada
(Ver recetas básicas)

Caliente el agua. Cuando suelte el hervor, añada la fécula de maíz disuelta en 1/2 taza de agua y mueva constantemente hasta que espese.
Agregue la leche condensada y deje hervir 5 minutos más, sin dejar de mover.
Retire del fuego e incorpore las yemas.
Ponga al fuego nuevamente sin dejar de mover.
Agregue la sal, la vainilla, la mantequilla y el coco previamente remojado y escurrido. Mezcle bien.
Retire del fuego y rellene la concha de pay.
Decore con el siguiente merengue:

MERENGUE:

3 claras
1/4 cucharadita de cremor tártaro
7 cucharadas de azúcar
1/2 cucharadita de vainilla
1/2 taza de coco, rallado

Bata las claras junto con el cremor tártaro, a punto de turrón. Añada, poco a poco, el azúcar y la vainilla, continúe batiendo hasta formar picos.
Cubra el pay con el merengue y por último cubra con coco. Meta el pay al asador para que dore ligeramente

Flanes y Gelatinas

	PAGINA
GELATINA DE GUAYABA	61
GELATINA DE FRUTAS	61
ESTRELLA DE ZANAHORIA	61
GELATINA DE FRESA	63
GELATINA ESPUMOSA	63
FLAN NAPOLITANO	63
FLAN DE ALMENDRA	65
FLAN AL KIRSCH	65
FLAN DE QUESO CREMA	65
GELATINA DE MANGO	67
GELATINA DE ROMPOPE	67
GELATINA DE GUANABANA	67
GELATINA DE MANDARINA	69
GELATINA DE PIÑA	69

Gelatina de Guayaba

(6 porciones)

8 guayabas, sin semilla
90 g ó 1 paquete chico de queso crema
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 lata de Media Crema Nestlé
2 tazas de agua
20 g ó 3 sobres de grenetina
1 taza de agua fría

Licúe las guayabas con el queso, la leche condensada y la Media Crema. Aparte, ponga a calentar el agua y cuando hierva retire del fuego e incorpore la grenetina previamente disuelta en el agua fría. Mueva bien y mezcle con lo que licuó. Vacíe a un molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore a su gusto

Gelatina de Frutas

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 1/2 tazas de agua
20 g ó 3 sobres de grenetina
1 lata de cóctel de frutas, sin almíbar
1 taza de uvas
1 lata cóctel de frutas y uvas, para decorar

Ponga una cacerola al fuego con la leche condensada y el agua, mueva constantemente. Cuando suelte el hervor, agregue la grenetina diluida en un poco de agua. Mueva hasta que se disuelva perfectamente. Retire del fuego y añada el cóctel de frutas y las uvas. Vacíe a un molde de corona y refrigere. Cuando cuaje, desmolde y adorne con la fruta picada en el centro de la corona

Estrella de Zanahoria

(6 porciones)

2 tazas de agua
40 g ó 6 sobres de grenetina
1 taza de leche condensada **La Lechera**
1/2 k de zanahorias, peladas, cocidas y licuadas

Disuelva la grenetina en 1/2 taza de agua. Aparte, ponga al fuego 1 1/2 tazas de agua, cuando suelte el hervor, agregue la grenetina, mezcle hasta que se disuelva muy bien. Retire del fuego; agregue la leche condensada y la zanahoria. Bata perfectamente hasta que todo esté bien incorporado. Vacíe en un molde de gelatina en forma de estrella y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y adorne a su gusto

NOTA: Al molde se le engrasa ligeramente con aceite antes de vaciar la gelatina, para desmoldar con mayor facilidad.

Gelatina de Fresa

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de agua
30 g ó 4 sobres de grenetina
1 taza de agua
1 taza de fresas, picadas
Fresas, enteras para decorar

Caliente la leche condensada con el agua. Agregue la grenetina diluida en el agua. Mezcle bien. Retire del fuego, deje que se enfríe y añada las fresas. Incorpore todo. Vierta la preparación a un molde de gelatina y métala al refrigerador hasta que cuaje. Desmolde y adorne con las fresas

Gelatina Espumosa

(10 porciones)

2 tabletas de chocolate de leche
15 g ó 2 sobres de grenetina
1 taza de agua caliente
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 1/2 cucharadas de jugo de limón
1 lata de Media Crema Nestlé
1/2 taza de coco rallado
1 cucharada de ron

Disuelva el chocolate a Baño María, moviéndolo hasta que esté cremoso. Aparte, disuelva la grenetina en 1/2 taza de agua fría y añada el resto de agua caliente. Mezcle, poco a poco, con el chocolate.
Bata la leche condensada con el jugo de limón. Añada, poco a poco, la Media Crema, la preparación de chocolate, el coco y el ron. Mezcle bien.
Vierta la preparación en un molde para gelatina y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore al gusto

Flan Napolitano

(8 porciones)

150 g de queso fresco o manchego
1 1/4 tazas de leche
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 huevos
3/4 taza de azúcar

Licúe el queso, la leche, la leche condensada y los huevos. Aparte, ponga el azúcar en una flanera al fuego para preparar el caramelo. Mueva la flanera para cubrir bien los lados y el fondo de la flanera. Vacíe lo que licuó. Tape y ponga a Baño María durante 60 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
Deje enfriar y desmolde en un platón. Refrigere hasta el momento de servir

Flan de Almendra

(6 a 8 porciones)

1/2 taza de azúcar
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 1/4 tazas de leche
125 g de almendras, peladas y tostadas
4 huevos

En una flanera, a fuego bajo, caliente el azúcar hasta obtener el caramelo. Cubra con éste las paredes y el fondo de la flanera ladeando el molde. Aparte, licúe la leche condensada con la leche, las almendras y los huevos. Vierta el licuado en el molde con caramelo y cueza el flan a Baño María durante una hora o hasta que cuaje. Refrigere y desmolde

Flan al Kirsch

(8 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 lata de Media Crema Nestlé
4 huevos
1 1/2 tazas de azúcar
1/4 taza de Kirsch (licor de almendra)
8 flaneritas refractarias
1/2 k de fresas limpias

Licúe la leche condensada, la Media Crema y los huevos. Aparte, mezcle el azúcar y el kirsch. Caliente hasta que tome punto de caramelo. Bañe las flaneritas con el caramelo y vacíe lo que licuó. Tape con papel aluminio y ponga a cocer a Baño María por 40 minutos.
Deje enfriar, desmolde y acomode en un platón. Por separado, en un recipiente, junte el jarabe que suelta el flan después de cocerse. Añada las fresas y deje macerar por 30 minutos.
Para decorar los flanes báñelos con las fresas y el jarabe

Flan de Queso Crema

(8 porciones)

1/2 taza de azúcar
90 g ó 1 paquete chico de queso crema
1 taza de leche
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 huevos

Vierta el azúcar en una flanera y caliéntela a fuego bajo hasta que se caramelice. Cubra bien con el caramelo las paredes del molde y deje enfriar.
Mientras tanto, licúe el queso crema, la leche, la leche condensada y los huevos.
Vierta el licuado en la flanera tape y cocine a Baño María durante 60 minutos, o hasta que al meter un palillo salga limpio. Deje enfriar y desmolde

Gelatina de Mango

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de agua
1 lata de mangos en almíbar, escurridos
1 lata de Media Crema Nestlé
30 g ó 4 sobres de grenetina
1 taza de agua

En un recipiente caliente la leche condensada con el agua, mueva constantemente. Retire del fuego. Agregue el mango licuado con la Media Crema y la grenetina disuelta en el agua. Mezcle bien y vacíe a un molde. Meta al refrigerador hasta que cuaje. Desmolde y sirva

Gelatina de Rompope

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/2 litro de agua
30 g ó 4 sobres de grenetina
1 taza de agua fría
1 taza de rompope
2 cucharadas de ron

Caliente la leche condensada y el agua. Retire del fuego. Agregue la grenetina diluida en la taza de agua fría. Incorpore el rompope y el ron. Vierta la preparación en un molde de gelatina y métala al refrigerador, hasta que cuaje. Desmolde

Gelatina de Guanábana

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de agua
40 g ó 6 sobres de grenetina
1 taza de agua fría
1 1/2 tazas de pulpa de guanábana (4 ó 5 guanábanas chicas)
1 lata de Media Crema Nestlé

Mezcle la leche condensada y el agua. Ponga al fuego y caliente sin que hierva. Retírela del fuego y agregue la grenetina disuelta en el agua fría.
Espere a que se enfríe. Añada la pulpa de guanábana y la Media Crema. Mezcle perfectamente. Vacíe a un molde para gelatina y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y sirva

Gelatina de Mandarina

(6 porciones)

15 g ó 2 sobrecitos de grenetina
1 taza de jugo de mandarina
1 taza de agua
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de raspadura de mandarina

En una cacerola mezcle la grenetina y el jugo de mandarina. Aparte, caliente el agua, el azúcar y la raspadura de mandarina. Cuando hierva, cuele la preparación sobre la grenetina y el jugo de mandarina. Mezcle bien hasta que se disuelva la grenetina. Vierta la preparación en un molde ligeramente engrasado con aceite y métalo al refrigerador. Cuando haya cuajado, agregue la gelatina de leche ya fría, métala al refrigerador y deje que se cuaje completamente. Sirva.

GELATINA DE LECHE:

20 g ó 3 sobrecitos de grenetina en polvo
1/2 taza de agua fría
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de agua
1 lata de Media Crema Nestlé

Disuelva la grenetina en el agua fría. Aparte, en una cacerola, caliente la leche condensada y el agua, moviendo constantemente. Cuando hierva, retire la cacerola de la lumbre y agregue la grenetina ya disuelta. Mezcle bien y añada la Media Crema. Revuelva. Espere que la gelatina se enfríe y viértala sobre la gelatina de mandarina

Gelatina de Piña

(8 porciones)

1 taza de agua
1/2 lata de leche condensada **La Lechera**
4 cucharadas de zanahoria, rallada
1/2 taza de jugo de piña
1 lata de Media Crema Nestlé
30 g ó 4 sobres de grenetina
4 rebanadas de piña en almíbar, picadas
100 g de queso tipo holandés, rallado

Ponga al fuego el agua con la leche condensada, mezcle perfectamente. Cuando suelte el hervor, retire del fuego e incorpore la zanahoria, el jugo de piña, la Media Crema y la grenetina previamente disuelta en una taza de agua fría. Remueva. Agregue la piña picada y el queso. Vacíe a un molde y refrigere hasta que cuaje

Galletas

	PAGINA
GALLETAS ROMPEVIENTOS	73
POLVORONCITOS DE QUESO	73
GALLETAS PACCELLI	75
ESTRELLITAS	75
GALLETAS COCOTTE	75
POLVORONES DE NARANJA	77
GALLETAS DE ANIS	77
BARRAS DE MERENGUE Y MERMELADA	79
CARMELITAS	79
BARRAS DE QUESO Y PIÑA	81
RODEOS MEXICANOS	81
GALLETAS DE HIGO	83
TRENCITAS	83
GALLETAS SUIZAS	85
POLVORONES DE NUEZ	85
BOCADITOS NESTLÉ	87
GALLETAS DE CHOCOLATE	87
GALLETAS CHINAS	89
GALLETAS FANTASIA	89
GALLETAS DE CEREZA	89

Pastel Sacher

(15 porciones)

200 g de mantequilla
10 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de harina
6 cucharadas de cocoa
1 cucharada de polvo para hornear
10 claras
1/2 taza de mermelada de zarzamora o chabacano

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Incorpore las yemas sin dejar de batir. Agregue la leche condensada, la harina cernida con la cocoa y el polvo para hornear. Mezcle bien. Por último, incorpore las claras batidas a punto de turrón. Vacíe a 2 moldes redondos de 30 cm y hornee de 35 a 45 minutos. Saque, desmolde y acomode una capa cubriéndola con la mermelada y un poco de fondant

Acomode la otra capa de pastel y cubra bien con el fondant.

FONDANT:

300 g de chocolate semi-amargo
1 taza de leche
50 g de mantequilla

Ponga a hervir el chocolate con la leche, y la mantequilla, mueva hasta que adquiera consistencia de atole espeso

Galletas Rompevientos

(70 piezas)

3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal
2 huevos, batidos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 cucharada de agua de azahar*
1 limón, el jugo y la ralladura
50 g de mantequilla, derretida
Aceite, el necesario
Azúcar glass, la necesaria

Cierna la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Por separado, combine los huevos, la leche condensada, el agua de azahar, el jugo y la ralladura de limón. Agregue los ingredientes cernidos mezclando bien. Añada la mantequilla mezclando con las manos hasta obtener una pasta suave que se desprenda del recipiente. Si es necesario, agregue más harina o leche, hasta lograrlo.
Forme bolitas del tamaño de una nuez y deje reposar por 25 minutos cubriéndolas con plástico.
Aplane cada bolita con el rodillo y fríalas en aceite bien caliente, hasta que doren. Escurra y espolvoree azúcar glass.

* El agua de azahar la puede adquirir en cualquier farmacia

Polvoroncitos de Queso

(50 piezas)

4 1/2 tazas de harina
2 cucharadas de polvo para hornear
300 g de manteca
6 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de queso manchego, rallado
Azúcar glass, la necesaria

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Sobre una mesa, cierna la harina junto con el polvo para hornear. Forme un hueco en el centro y añada la manteca, las yemas, la leche condensada y el queso. Mezcle con la raspa hasta integrar todos los ingredientes y lograr una pasta suave. Extienda la masa con el rodillo hasta dejarla de 1/2 cm de grueso. Corte con un molde redondo de 5 cm de diámetro. Coloque los polvorones en charolas de horno previamente engrasadas y enharinadas. Hornee de 10 a 15 minutos. Saque del horno y espolvoree con azúcar glass

Galletas Paccelli

(160 piezas)

250 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 huevos, batidos
1 cucharadita de canela, molida
3 1/4 tazas de harina
1 cucharadita de bicarbonato
100 g de ciruelas pasas, remojadas, deshuesadas y picadas
100 g de nuez, picada finamente

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada la leche condensada, los huevos y la canela. Mezcle bien. Agregue la harina cernida junto con el bicarbonato, las ciruelas pasas y la nuez. Mezcle bien. Termine de integrar la pasta con las manos. Forme bolitas del tamaño de una nuez. Colóquelas en charolas previamente engrasadas con mantequilla. Hornee 25 minutos

Estrellitas

(70 piezas)

3 1/2 tazas de harina
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de mantequilla
2 claras
2 cucharadas de agua de azahar
2 yemas
Azúcar, la necesaria

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Sobre una mesa, cierna la harina. Forme un hueco en el centro y agregue la leche condensada, la mantequilla, las claras y el agua de azahar. Mezcle con la raspa hasta integrar bien todos los ingredientes y formar una pasta suave. Extienda la masa con el rodillo, hasta dejarla de 1 cm de grueso. Corte las galletas con un molde en forma de estrella, barnice con las yemas y espolvoree el azúcar. Coloque las estrellitas en charolas de horno engrasadas y enharinadas.
Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que doren ligeramente

Galletas Cocotte

(90 piezas)

2 3/4 tazas de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1/2 cucharadita de canela molida
150 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 huevo batido, para barnizar
150 g de coco, rallado

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Sobre una mesa, cierna la harina junto con el bicarbonato, el polvo para hornear y la canela. Forme un hueco en el centro y añada la mantequilla y 3/4 de la leche condensada. Mezcle con la mano hasta obtener una pasta suave. Extienda la masa con el rodillo hasta tener 1/2 cm de grueso. Corte las galletas con un molde redondo de 4 a 5 cm de diámetro.
Coloque las galletas en charolas de horno, engrasadas y enharinadas. Barnice con huevo.
Aparte, remoje el coco rallado en agua tibia hasta que se suavice. Escúrralo y mézclelo con la leche condensada sobrante. Ponga una cucharadita de esta cocada sobre cada galleta y hornee de 20 a 25 minutos o hasta que doren

Polvorones de Naranja

(30-40 piezas)

4 tazas de harina
8 yemas
300 g de manteca vegetal
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 1/2 naranjas, la ralladura
1/4 cucharada de bicarbonato
100 g de azúcar glass

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Sobre una mesa, cierna la harina. Forme un hueco en el centro y agregue las yemas, la manteca, la leche condensada, la ralladura de naranja y el bicarbonato. Mezcle con la raspa hasta integrar todos los ingredientes y formar una pasta suave.
Extienda la masa con el rodillo hasta dejarla de 1/2 cm de grueso. Corte los polvorones con un molde redondo de 4 cm de diámetro. Colóquelos en charolas de horno previamente engrasadas y hornee por 20 minutos. Saque del horno y espolvoree con azúcar glass

Galletas de Anís

(90 piezas)

150 g de mantequilla
3 huevos
1 cucharada de anís, en semilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 1/2 tazas de harina, cernida
3 cucharadas de anís, en semilla para decorar

HORNO PRECALENTADO A 170 °C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada los huevos, uno a uno, y la leche condensada. Agregue la harina y el anís y, ya sin batir, mezcle hasta integrar bien todos los ingredientes. Coloque la pasta en una duya y forme las galletas sobre una charola engrasada y enharinada, dejando espacio entre cada galleta. Espolvoree con anís y hornee de 15 a 20 minutos

Barras de Merengue y Mermelada

(90 piezas)

4 tazas de harina
1/2 cucharadita de sal
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
200 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
10 yemas
2 cucharaditas de vainilla
1 taza de mermelada de chabacano
o de durazno

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Cierna la harina con la sal y el polvo para hornear. Aparte, bata la mantequilla hasta acremarla. Agregue la leche condensada, las yemas, la vainilla y los ingredientes cernidos. Mezcle bien hasta formar una pasta suave.

Vacíe la masa a charolas de horno de 3 cm de alto previamente engrasadas y enharinadas. Extiéndala bien y cubra con la mermelada y por último con el merengue. Hornee por 40 minutos. Saque del horno, deje enfriar y corte las barritas.

MERENGUE:

10 claras
1/2 cucharadita de sal
1 taza de azúcar
1 taza de nuez o cacahuate, picado

Bata las claras junto con la sal hasta que tomen punto de nieve. Agregue el azúcar y las nueces. Mezcle bien

Carmelitas

(30 piezas)

4 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 cucharadas de fécula de maíz
3 1/2 tazas de harina
3 cucharadas de polvo para hornear
2 cucharadas de vainilla
200 g de mantequilla, ablandada
50 g de gragea de colores

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Bata las yemas junto con la leche condensada. Ya sin batir, agregue la fécula de maíz cernida junto con la harina y el polvo para hornear. Mezcle con las manos. Añada vainilla y mantequilla. Amase hasta formar una pasta suave. Tome porciones de la masa y forme bolitas del tamaño de una avellana. Cubra la mitad de cada bolita con gragea y colóquelas en charolas de horno engrasadas y enharinadas con la gragea hacia arriba. Hornee de 10 a 15 minutos

Barras de Queso y Piña

(50 piezas)

3 1/2 tazas de harina, cernida
2 cucharaditas de polvo para hornear
2 cucharaditas de canela molida
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de mantequilla
2 tazas de queso chester, rallado

HORNO PRECALENTADO A 165 °C

Mezcle todos los ingredientes hasta formar una pasta. Coloque la mitad de la pasta en una charola de horno de 3 cm de alto, previamente engrasada. Presione la pasta con las manos para cubrir todo el molde. Ponga el relleno y cubra con el resto de la pasta. Hornee de 30 a 35 minutos. Saque del horno, deje enfriar y corte las barritas.

RELLENO:

1 taza de piña en almíbar, machacada
1 taza del almíbar de piña
1 taza de azúcar mascabado

En un recipiente ponga los ingredientes y deje al fuego hasta que espesen. Deje enfriar y utilice como relleno

Rodeos Mexicanos

(90 piezas)

4 yemas
2 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
200 g de manteca
4 tazas de harina, cernida
1 cucharadita de canela molida
1/2 taza de azúcar

Bata las yemas junto con el huevo. Incorpore la leche condensada, sin dejar de batir. Añada la manteca y continúe batiendo hasta que esponje. Ya sin batir, añada la harina, mezclando con la mano hasta tener una pasta suave. Tome porciones del tamaño de una nuez y forme palitos del grueso de un lápiz. Una los extremos formando rosquitas. Coloque los rodeos sobre charolas de horno previamente engrasadas.
Hornee durante 5 minutos, sin dejar que doren. Al salir del horno, revuélquelos en azúcar mezclada con la canela

Galletas de Higo

(100 piezas)

500 g de mantequilla
3 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
300 g de higos cubiertos
3 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 170 °C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada las yemas, la leche condensada y siga batiendo hasta incorporar bien los ingredientes. Agregue los higos y la harina cernida junto con el polvo para hornear. Mezcle bien. Ponga la pasta en una duya y forme "bomboncitos" sobre charolas de horno previamente engrasadas y enharinadas. Hornee por 20 minutos

Trencitas

(50 piezas)

200 g de mantequilla
1 taza de manteca vegetal, derretida
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
5 tazas de harina
3 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de sal
2 yemas, batidas ligeramente

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Incorpore poco a poco la manteca. Sin dejar de batir, añada los huevos, la vainilla y la leche condensada.

Añada la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Mezcle con espátula de madera.

Vacíe la pasta sobre la mesa y amase un poco con las manos hasta tener una masa suave.

Tome porciones de la pasta y forme bolitas del tamaño de una nuez. Extiéndalas con la mano en forma de palitos y haga trenzas.

Coloque las galletas en charolas de horno engrasadas y enharinadas. Barnice con las yemas.

Hornee por 20 minutos o hasta que adquieran un ligero color dorado

Galletas Suizas

(40 piezas)

130 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 huevo
1 cucharadita de ralladura de limón
3 tazas de harina, cernida

HORNO PRECALENTADO A 200°C.

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada el azúcar, poco a poco, sin dejar de batir. Agregue la leche condensada y el huevo. Bata 5 minutos más hasta que esponje. Agregue la ralladura de limón. Ya sin batir, añada la harina amasando con la mano hasta formar una pasta suave. Refrigere una hora. Extienda la masa con el rodillo, sobre una mesa enharinada, hasta dejarla de 1/2 cm de grueso.
Corte las galletas en forma de arbolito o de cualquier molde que tenga. Coloque las galletas sobre charolas de horno engrasadas. Hornee por 15 minutos o hasta que doren las orillas.

Cubra con el siguiente glaseado:

1 taza de azúcar glass
2 limones, el jugo
Color vegetal verde, al gusto

Mezcle todos los ingredientes

Polvorones de Nuez

(80 piezas)

450 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
6 huevos
3 tazas de nuez, picada finamente
5 tazas de harina
2 1/2 tazas de fécula de maíz
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 cucharadita de sal
1 taza de azúcar glass, cernida

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Agregue la leche condensada, los huevos y la nuez. Aparte, sobre una mesa, cierna la harina junto con la fécula de maíz, el polvo para hornear y la sal. Forme un hueco en el centro y añada todo lo que batió. Amase con las manos hasta formar una pasta suave. Tome porciones de la masa y forme bolitas del tamaño de una nuez.
Coloque los polvorones en charolas de horno engrasadas y enharinadas.
Hornee de 10 a 15 minutos sin dejar que doren
Al salir del horno espolvoree con azúcar glass

Bocaditos Nestlé

(100 piezas)

200 g de mantequilla
4 yemas
2 cucharadas de extracto de anís*
1 lata de leche condensada
3 1/2 tazas de harina
1 cucharada de polvo para hornear
Cerezas rojas, las necesarias

HORNO PRECALENTADO A 170°C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada las yemas, el extracto de anís, la leche condensada y bata hasta que esponje. Ya sin batir, añada la harina cernida junto con el polvo para hornear y mezcle con espátula de madera.
Engrase charolas de horno y vaya poniendo pequeñas porciones de masa con una duya. Coloque un trocito de cereza en el centro de cada bocadito. Hornee de 10 a 15 minutos.

*Prepare el extracto de anís hirviendo 1/2 taza de agua con 2 cucharaditas de anís en semilla. Cuele antes de usar

Galletas de Chocolate

(190 piezas)

200 g de mantequilla
4 yemas
1 lata de leche condensada
1/4 cucharadita de sal
3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
4 cucharadas de cocoa
150 g de nuez, picada
1 yema, batida ligeramente
50 g de granillo de chocolate*

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Agregue las yemas, una a una, la leche condensada y la sal. Bata por 2 minutos más. Ya sin batir, incorpore la harina cernida junto con el polvo para hornear y la cocoa. Mezcle con espátula y añada la nuez. Extienda la masa con el rodillo hasta tener 1/2 cm de grueso. Corte las galletas con un molde en forma de trébol. Colóquelas en charolas de horno engrasadas y enharinadas. Barnícelas con la yema y cubra con el granillo de chocolate. Hornee de 15 a 20 minutos

* El granillo de chocolate lo puede adquirir en tiendas de materias primas para repostería.

Galletas Chinas

(50 piezas)

150 g de mantequilla
150 g de manteca vegetal
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 tazas de harina
2 cucharadas de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal
2 cucharaditas de vainilla
2 claras, batidas a punto de turrón
Azúcar, la necesaria
Cerezas rojas, las necesarias

HORNO PRECALENTADO A 175°C

Bata la mantequilla junto con la manteca, hasta acremarlas. Añada la leche condensada y mezcle bien. Ya sin batir, agregue la harina cernida junto con el polvo para hornear y la sal, mezcle bien. Añada la vainilla y las claras mezclando en forma envolvente hasta integrar bien los ingredientes. Tome porciones de la pasta y forme bolitas del tamaño de una nuez. Páselas por el azúcar y ponga en el centro un trocito de cereza. Coloque las galletas en charolas engrasadas y enharinadas. Hornee de 20 a 25 minutos

Galletas Fantasía

(50 piezas)

2 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
6 yemas, cocidas
100 g de mantequilla
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 clara, batida ligeramente
Grajea de colores, la necesaria
1 huevo, batido ligeramente

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Sobre una mesa, cierna la harina junto con el polvo para hornear. Forme un hueco en el centro y añada las yemas, pasadas por un colador; la mantequilla y la leche condensada. Mezcle con las manos hasta formar una pasta suave.
Con toda la masa, forme un tronco de unos 4 cm de diámetro, barnícelo con la clara y cubra con la grajea. Corte rebanadas de 1/2 cm de grueso y colóquelas en charolas de horno engrasadas. Barnice con el huevo y hornee de 15 a 20 minutos

Galletas de Cereza

(100 piezas)

250 g de mantequilla
3 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 frasco mediano de cerezas rojas, escurridas y picadas
3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 huevo batido, para barnizar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada las yemas, la leche condensada y las cerezas. Ya sin batir, agregue la harina cernida junto con el polvo para hornear. Amase con las manos hasta tener una pasta suave.
Extienda la masa con el rodillo hasta tener 1/2 cm de grueso y corte las galletas con un molde en forma de corazón. Coloque en charolas de horno engrasadas y enharinadas. Barnice con el huevo. Hornee por 20 minutos

Dulces

	PAGINA
FRESAS PARISIEN	93
CREMA CATALANA	93
CREMA DE MANGO	93
CREMA HELADA DE NARANJA	95
MANZANAS SALTEADAS EN SALSA DE RON	95
TORREJAS	97
CREMA PERICO	97
MOUSSE DE DURAZNO	97
EMPANADAS NESTLE	99
COPAS DE FRESAS	99
BESOS HOLANDESES	101
ARROZ CON LECHE	101
CREMA DE ALMENDRAS	103
SOLETAS ENVINADAS	103
ENVINADO DE LIMON	105
DULCE FIESTA	105

Pastel Napoleón

(15 porciones)

Prepare una receta de Niño Envuelto. Rellénelo con una taza de mermelada de fresa, pasada por un colador y mezclada con una copita de brandy. Enrolle, cuidando de que quede bien apretado. Refrigere. Aparte, prepare la crema Bavaria.

CREMA BAVARIA:

8 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
15 g ó 2 sobres de grenetina
1 taza de Media Crema Nestlé
1 pizca de sal
1 cucharadita de vainilla
1 taza de crema para batir, bien fría
1/4 taza de cognac o kirsch (licor de almendra)
3/4 taza de piña en almíbar, picada

Bata las yemas sobre un recipiente a Baño María. Cuando espesen, añada la leche condensada y siga batiendo hasta que la mezcla adquiera consistencia. Aparte, disuelva la grenetina en la Media Crema y añádala a la mezcla anterior junto con la sal. Deje a Baño María por 5 minutos más.
Retire el recipiente de la lumbre y agregue la vainilla. Refrigere por 30 minutos.

Mientras tanto, bata la crema y cuando espese agregue el licor. Siga batiendo hasta que se formen picos suaves. Mezcle con la crema refrigerada en forma envolvente y agregue la piña.

PARA ARMAR EL PASTEL:

Cubra el fondo y paredes de una budinera con envoltura autoadherible. Saque el Niño Envuelto del refrigerador. Rebánelo delgado y acomode las rebanadas sobre el fondo y paredes del recipiente. Asegúrese que queden unidas entre sí. Vacíe la crema que preparó y vuelva a refrigerar durante 2 horas hasta que la crema esté firme.

Desmolde en un platón y cubra con el siguiente glaseado:

15 g ó 2 sobres de grenetina sin sabor
1/4 taza de agua caliente
1/2 taza de mermelada de chabacano o fresa

Disuelva la grenetina en el agua y mézclela con la mermelada. Deje que enfríe un poco y barnice el pastel con el glaseado. Espere a que cuaje

Niño Envuelto

(12 porciones)

6 yemas
6 claras
1/4 taza de azúcar granulada
1/4 taza de harina, cernida
Papel encerado
Mermelada de fresa, la necesaria

HORNO PRECALENTADO A 175°C

Bata las yemas con el azúcar, a punto de cordón. Añada la harina y mezcle todo bien con la espátula de madera.
Por separado, bata las claras a punto de turrón e incorpore los demás ingredientes. Forre una charola de horno muy bajita (2 cm) con papel encerado y vacíe la mezcla, distribuyendo con la espátula. Hornee durante 20 minutos. Saque del horno, voltee sobre un lienzo húmedo, no deje enfriar y rellene rápidamente con la mermelada. Enrolle bien apretado y refrigere.

Fresas Parisién

(6 porciones)

5 yemas, batidas ligeramente
1 lata de leche condensada **La Lechera**
15 g ó 2 sobres de grenetina
1/4 taza de agua
1 cucharada de vainilla
1 copa de brandy
1 taza de crema Chantilly
500 g de fresas limpias
1 taza de mermelada de fresa

Mezcle las yemas con la leche condensada y caliente a Baño María. Bata hasta que espese la mezcla. Añada la grenetina disuelta en el agua, la vainilla, el brandy y continúe batiendo hasta integrar todos los ingredientes. Retire del fuego y añada la crema chantilly mezclando en forma envolvente. Vacíe a copas individuales y refrigere hasta que cuaje. Ya para servir adorne con las fresas y bañe con la mermelada

Crema Catalana

(8 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 1/2 tazas de agua
4 yemas
1 cucharada de fécula de maíz
1 rajita de canela
1 cáscara de limón
50 g de azúcar

Mezcle la leche condensada con el agua y ponga al fuego. Cuando suelte el hervor, añada las yemas batidas junto con la fécula de maíz. Mueva constantemente. Agregue la canela y la cáscara de limón. Cuando espese, retire del fuego y vacíe a moldes individuales. Espolvoree el azúcar y con un hierro a fuego vivo, queme el azúcar formando una costra de caramelo. Refrigere y sirva

Crema de Mango

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 lata de mangos, en almíbar
1 lata de Media Crema Nestlé, batida

Licúe la leche condensada con los mangos, sin almíbar. Vacíe a un recipiente y mezcle con la crema batida. Sirva en copas individuales. Refrigere hasta el momento de servir

Crema Helada de Naranja

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
7 g ó 1 sobre de grenetina
1/2 taza de agua
1 taza de jugo de naranja
1 limón, el jugo
6 rebanadas de naranja

Congele la leche condensada durante 2 ó 3 horas. Aparte, disuelva la grenetina con el agua y caliente a Baño María. Bata la leche condensada y añada el jugo de naranja y limón. Agregue la grenetina y mezcle bien. Vacíe a copas individuales y refrigere hasta el momento de servir, decorando con una rebanada de naranja

Manzanas Salteadas en Salsa de Ron

(8-10 porciones)

3 cucharadas de mantequilla
6 cucharaditas de azúcar
8 manzanas, peladas y cortadas en gajos
3/4 taza de pasitas
1/3 taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
1/2 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de nuez moscada, molida

Derrita la mantequilla en una sartén. Agregue los demás ingredientes y deje al fuego hasta que las manzanas estén suaves. Sirva la Salsa de Ron en copas individuales y distribuya encima las manzanas.

SALSA DE RON:

6 yemas
1 taza de crema para batir
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 cucharadas de ron
2 cucharadas de vainilla

En un recipiente mezcle las yemas, la crema y la leche condensada. Caliente a Baño María moviendo constantemente, hasta que espese. Retire del fuego, añada el ron y la vainilla. Mezcle bien y refrigere hasta el momento de servir

Torrejas

(24 piezas)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
3/4 taza de agua
1/2 taza de vino blanco
1/2 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de vainilla
6 rebanadas de pan de caja, partidas en cuatro
3 huevos, batidos ligeramente
Aceite, el necesario
Azúcar glass, la necesaria

Mezcle la leche condensada con el agua, el vino blanco, la canela y la vainilla.
Remoje el pan en esta mezcla. Pase cada rebanada por los huevos batidos y fríalas en aceite bien caliente. Escurra y sirva de inmediato las torrejas, espolvoreadas con azúcar glass

Crema Perico

(8 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 manzanas, peladas y ralladas
2 plátanos, molidos
1/4 taza de jugo de limón
2 claras, batidas a punto de turrón
1 plátano en rebanadas, para decorar

Bata la leche condensada. Agregue las frutas mezcladas con el jugo de limón. Ya sin batir, añada las claras mezclando en forma envolvente. Vacíe a copas individuales y refrigere hasta el momento de servir. Decore con una rebanada de plátano

Mousse de Durazno

(8 porciones)

1/2 lata de duraznos, en almíbar
1 lata de Media Crema Nestlé
1/2 lata de leche condensada **La Lechera**
1 limón, el jugo
7 g ó 1 sobre de grenetina
1/4 taza de agua fría
2 claras, batidas a punto de turrón

Licúe los duraznos sin el almíbar, la Media Crema, la leche condensada y el jugo de limón. No deje que se desbaraten por completo los duraznos. Vacíe a un recipiente y añada la grenetina disuelta en el agua y entibiada a Baño María. Mezcle bien. Agregue las claras mezclando en forma envolvente. Vacíe a un molde y refrigere durante 2 horas aproximadamente. Desmolde y decore con duraznos

Empanadas Nestlé

(20 piezas)

2 1/2 tazas de harina
1/2 cucharadita de sal
1 taza de agua
100 g de manteca vegetal
Aceite, el necesario
Azúcar, la necesaria

Sobre una mesa, cierna la harina junto con la sal. Forme un hueco en el centro y añada el agua mezclando con la raspa. Agregue poco a poco la manteca y continúe mezclando hasta formar una pasta homogénea. Golpee un poco la masa contra la mesa y déjela reposar, envolviendo con un lienzo húmedo por 15 minutos.
Extienda la masa con el rodillo hasta que quede delgada. Corte círculos y rellene con la Crema Pastelera. Doble, pegue las orillas y fría en aceite bien caliente.
Escurra y revuelque en azúcar.

CREMA PASTELERA:

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de agua
4 cucharadas de fécula de maíz
4 yemas, batidas ligeramente
1 cucharadita de vainilla
5 cucharadas de brandy

Mezcle la leche condensada con el agua y caliente. Cuando suelte el hervor, añada la fécula de maíz disuelta en un poco de agua, moviendo constantemente.
Agregue las yemas y mezcle hasta que tome punto de crema. Retire del fuego y enfríe. Añada la vainilla y el brandy. Incorpore bien y rellene

Copas de Fresas

(8 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1/2 taza de agua
7 g ó 1 sobre de grenetina
1 1/2 tazas de Media Crema Nestlé
2 cucharadas de jugo de limón
2 tazas de fresas, partidas a la mitad (reserve 8 para adornar)

Ponga al fuego la leche condensada y el agua, moviendo constantemente. Cuando suelte el hervor, añada la grenetina disuelta en un poco de agua. Retire del fuego y enfríe.
Aparte, bata la crema con el jugo de limón, hasta que adquiera consistencia. Añada las fresas y mezcle en forma envolvente con la leche condensada.
Sirva en copas y adorne con una fresa

Besos Holandeses

(8 porciones)

3/4 taza de azúcar
1 taza de agua
3 limones, la ralladura
50 g de mantequilla
6 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
400 g de queso manchego, rallado
24 soletas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Ponga al fuego el azúcar junto con el agua y la ralladura de limón. Deje hervir hasta que tome punto de miel. Aparte, acreme la mantequilla y agregue las yemas, una a una. Añada la leche condensada y la miel, mezclando hasta integrar bien.
En un platón refractario, previamente engrasado, ponga una capa de soletas, cubra con crema y espolvoree el queso. Ponga otra capa de soletas, crema, y así hasta terminar todos los ingredientes. Decore con el merengue y hornee de 5 a 10 minutos.

Merengue:

5 claras
1 3/4 tazas de azúcar glass

Bata las claras a punto de turrón. Añada poco a poco el azúcar batiendo hasta integrar bien

Arroz con Leche

(6-8 porciones)

1 taza de arroz, remojado, lavado y escurrido
4 tazas de agua
1 rajita de canela
1 cáscara de naranja o de limón
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 yemas
1/4 taza de pasitas
Canela molida, al gusto

Ponga a cocer el arroz con el agua, la canela y la cáscara de naranja. Ya cocido, agregue la leche condensada y las yemas; mezclando bien para que las yemas no se cuezan. Por último, añada las pasitas. Deje hervir 15 minutos y retire del fuego. Espolvoree canela al gusto. Deje enfriar y sirva